

**SIEMENS**

**SIEMENS**

## Вбудована духова шафа

HM778GM.1

uk Керівництво з експлуатації та інструкції зі встановлення



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

The future moving in.

Siemens Home Appliances

# Для отримання додаткової інформації зверніться до Цифрового посібника користувача.



## Вміст

### КЕРІВНИЦТВО З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

1	Безпека .....	2
2	Як уникати матеріальної шкоди.....	7
3	Охорона довкілля й ощадливе користування.....	8
4	Знайомство.....	9
5	Режими роботи приладу .....	11
6	Приладдя.....	13
7	Перед першим використанням .....	14
8	Основні відомості про користування.....	15
9	Швидке нагрівання .....	16
10	Функції часу .....	17
11	Режим мікрохвиль.....	18
12	Функція вентилявання Хрустка скоринки .....	20
13	Термометр для печені .....	20
14	Страви.....	23
15	Обране .....	24
16	Захист від доступу дітей .....	25
17	Основні параметри.....	25
18	Home Connect .....	26
19	Чищення та догляд .....	29
20	Функція чищення Піроліз activeClean .....	31
21	Програма підтримання чистоти humidClean .....	32
22	Сушіння.....	33
23	Дверцята приладу.....	33
24	Підвісні каркаси.....	35
25	Усунення несправностей.....	36
26	Утилізація.....	37
27	Сервісні центри .....	38

28	Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом .....	38
29	Декларація відповідності.....	38
30	Для досягнення кращого результату .....	39
31	ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ .....	49
31.1	Загальні вказівки щодо монтажу .....	49



## 1 Безпека

Дотримуйтеся наступних правил техніки безпеки.

### 1.1 Загальні вказівки

- Будь ласка, уважно прочитайте цю інструкцію.
- Збережіть інструкцію й інформацію про прилад для пізнішого користування або для наступного власника приладу.
- Не підключайте прилад, якщо його пошкоджено під час транспортування.

### 1.2 Використання за призначенням

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Право підключати прилад без штекеру дозволяється лише кваліфікованому персоналу, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем.

Користуйтеся приладом лише за таких умов:

- для приготування страв і напоїв.
- в домашньому господарстві і подібних сферах застосування, таких як: на кухнях для працівників магазинів, офісів та інших комерційних площ; в сільсько-господарських комплексах; для клієнтів в готелях та інших житлових приміщеннях; в хостелах.
- на висоті щонайбільше 4000 м над рівнем моря.

Цей прилад відповідає стандарту EN 55011 або CISPR 11. Це виріб групи 2, класу В. Група 2 означає, що мікрохвилі генеруються для підігрівання харчових продуктів. Клас В означає, що прилад призначений для побутового застосування.

### 1.3 Обмеження кола користувачів

Діти віком від 8 років, а також особи з обмеженими фізичними, сенсорними або розумовими здібностями чи з браком досвіду та/або знань можуть користуватися цим приладом тільки під наглядом або після отримання вказівок із безпечного користування приладом і після того, як вони усвідомили можливі пов'язані з цим небезпеки.

Дітям заборонено гратися з приладом.

Дітям можна чистити й обслуговувати прилад лише з 15-річного віку й під наглядом дорослих.

Прилад і кабель живлення слід берегти від дітей віком до 8 років.

### 1.4 Безпечна експлуатація

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері.

→ "Приладдя", Стор. 13

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▶ При появі диму, вимкніть прилад або витягніть штекер і тримайте двері закритими. Це допоможе загасити полум'я, що виникло.

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорітись.

- ▶ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

Коли ви відчиняєте дверцята, утворюється протяг. Папір може торкнутись нагрівальних елементів та спалахнути.

- ▶ При попередньому розігріві та протягом готування ніколи не кладіть папір для випікання на приладдя незакріпленим.
- ▶ Завжди використовуйте папір відповідного розміру та фіксуйте його за допомогою посуду або форми для випікання.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- ▶ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

Приладдя та посуд сильно нагріваються.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя та посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері. Дверцята приладу можуть відкритися. Можуть вивільнитись гаряча пара та полум'я.

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ( $\geq 15\%$  об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

Телескопічні механізми нагріваються під час роботи приладу.

- ▶ Перш ніж торкнутися гарячих телескопічних механізмів, зачекайте, поки вони охолонуть.
- ▶ Торкайтеся гарячих телескопічних механізмів лише прихваткою.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!**

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Під час відкривання дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Відчиняйте дверцята приладу обережно.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.

Прилад та його доступні частини можуть мати гострі краї.

- ▶ Будьте обережні під час використання та чищення.
- ▶ Якщо можливо, вдягайте захисні рукавички.

Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів.

Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

Пари спирту можуть зайнятися в гарячій робочій камері та дверцята приладу можуть відчинитись і, не витримавши, зірватися.

Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки.

→ "Як уникати матеріальної шкоди",  
Стор. 7

- ▶ Застосовуйте у стравах лише невеликі кількості напоїв з високим вмістом алкоголю.
- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ( $\geq 15\%$  об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).
- ▶ Обережно відчиняйте дверцята приладу.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

Пошкоджена ізоляція кабелю живлення — джерело небезпеки.

- ▶ Не допускайте контакту кабелю живлення з гарячими частинами приладу чи іншими джерелами тепла.
- ▶ Не допускайте контакту мережного кабелю з гострими предметами.
- ▶ Не перегинайте, не перетискайте й не переобладнуйте кабель живлення.

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

Пошкоджений прилад або пошкоджений мережний кабель — джерело небезпеки.

- ▶ Ніколи не користуйтеся пошкодженим приладом.
- ▶ Не тягніть за мережний кабель, щоб від'єднати прилад від мережі. Завжди тягніть тільки за мережний штекер мережного кабелю.
- ▶ Якщо прилад або мережний кабель пошкоджений, негайно від'єднайте мережний штекер розподільного блока або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
- ▶ Зателефонуйте до сервісного центру.  
→ Стор. 38

### **⚠ УВАГА! – Небезпека: магнетизм!**



Увага! Вплив магнітних полів!



Особлива увага для людей з кардіостимуляторами

В панелі управління використовуються постійні магніти. Це може вплинути на функціональність електронних імплантатів, наприклад, кардіостимуляторів або інсулінових дозаторів.

- ▶ Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від панелі управління.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека удушення!**

Діти можуть натягти пакувальні матеріали собі на голову або загорнутися в них і задихнутися.

- ▶ Бережіть пакувальні матеріали від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з пакувальним матеріалом.

Діти можуть удихнути чи проковтнути дрібні деталі й унаслідок цього задихнутися.

- ▶ Бережіть дрібні деталі від дітей.
- ▶ Не дозволяйте дітям гратися з дрібними деталями.

### 1.5 Мікрохвильовий режим

УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ І ЗБЕРІГАЙТЕ ЇХ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Невідповідна експлуатація приладу небезпечна та може спричинити ушкодження. Наприклад, під час нагрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав.

- ▶ Ніколи не сушіть їжу та одяг за допомогою приладу.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад для розігрівання капців, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок тощо.
- ▶ Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

Продукти, їхня упаковка та контейнери для зберігання можуть спалахнути.

- ▶ Забороняється розігрівати продукти в пластиковій упаковці або упаковці зі спіненого матеріалу.
- ▶ Забороняється розігрівати без нагляду продукти у ємностях з пластмаси, паперу або інших легкозаймистих матеріалів.
- ▶ Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль або тривалий час. Дотримуйтесь настанов цієї інструкції з експлуатації.
- ▶ Не сушіть продукти в режимі мікрохвиль.
- ▶ Ніколи не розморожуйте і не розігрівайте їжу з низьким вмістом води, таку як хліб, тривало або з надмірною потужністю мікрохвиль.

Харчова олія може загорітись.

- ▶ Забороняється розігрівати олію в режимі мікрохвиль.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека вибуху!**

Рідина або інші харчові продукти у щільно закупорених ємностях можуть легко вибухнути.

- ▶ Ніколи не розігрівайте рідину та інші харчові продукти в закупорених ємностях.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Харчові продукти з міцною шкіркою або шкарлупою можуть вибухнути протягом нагрівання або навіть після нього.

- ▶ Забороняється готувати яйця в шкарлупі або розігрівати яйця, зварені круто.
- ▶ Забороняється готувати в приладі ракоподібних та молюсків.
- ▶ При готуванні яєшні-глазунї або «яєць у горнятку» потрібно спочатку проштрикнути жовток.
- ▶ У продуктів з твердою оболонкою або шкіркою, таких як яблука, помідори, картопля або ковбаса, може лопнути шкірка. Проштрикніть перед розігріванням шкарлупу або шкірку.

Тепло в продуктах дитячого харчування розподіляється нерівномірно.

- ▶ Забороняється розігрівати дитяче харчування у закритих ємностях.
- ▶ Завжди знімайте кришку або соску.
- ▶ Після розігрівання добре струсніть або перемішайте.
- ▶ Перевірте температуру, перш ніж давати страву дитині.

Розігріта їжа віддає тепло. Посуд може нагрітись.

- ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.

Герметично запаена упаковка продуктів може лопнути.

- ▶ Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці.
- ▶ Щоб вийняти страву з робочої камери, використовуйте прихватки.

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Функція сушіння на найвищому ступені в мікрохвильовому режимі автоматично перемикає нагрівальний елемент і нагріває робочу камеру.

- ▶ Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

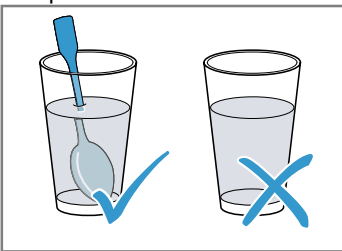
Використання приладу не за призначенням небезпечно. Наприклад, під час перегрівання можуть загорітися капці або подушечки для злаків і ароматичних трав, губки, вологі ганчірки тощо.

- ▶ Ніколи не сушіть їжу та одяг за допомогою приладу.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад для розігрівання капців, подушечок для злаків і ароматичних трав, губок, вологих ганчірок тощо.
- ▶ Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіку!**

При нагріванні рідини може виникнути затримка кипіння. Це означає, що температура кипіння досягається без піднімання типових бульбашок пари. Рекомендується дотримуватися обережності навіть при незначному струсі ємності. Гаряча рідина може раптово почати сильно кипіти і бризкати.

- ▶ При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Це дозволяє уникнути затримки кипіння.



### **⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

Непридатний посуд може тріснути. В ручках та кришках порцелянового або керамічного посуду можуть бути невеликі отвори, що ведуть до порожнин. Рідина, що потрапила у таку порожнину, може призвести до розтріскування посуду.

- ▶ Застосовуйте лише посуд, придатний для готування в мікрохвильовій печі.

Посуд та ємності з металу або посуд з металевим окантуванням може спричинити утворення іскор у мікрохвильовому режимі. Прилад пошкоджується.

- ▶ Ніколи не використовуйте ємності з металу в режимі мікрохвиль.
- ▶ Дозволяється використовувати лише посуд, що придатний для режиму мікрохвиль, або комбінувати режим мікрохвиль з іншим режимом термообробки.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Прилад працює під високою напругою.

- ▶ Ніколи не знімайте корпус приладу.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!**

Неправильне очищення може пошкодити поверхню приладу, призвести до скорочення терміну служби і до виникнення небезпечних ситуацій, наприклад витoku енергії мікрохвиль.

- ▶ Ретельно очищуйте прилад та одразу видаляйте з нього залишки харчових продуктів.
- ▶ Завжди підтримуйте чистоту робочої камери, ущільнення дверцят, дверцят і упору дверцят.

→ "Чищення та догляд", Стор. 29

Не використовуйте прилад з пошкодженими дверцятами або ущільненням дверцят. Такі пошкодження призводять до витoku мікрохвильового випромінювання.

- ▶ Ніколи не використовуйте прилад, якщо дверцята робочої камери, ущільнення дверцят або пластикова рама дверцят пошкоджені.
- ▶ Ремонт можуть виконувати лише фахівці сервісної служби.

З приладу без кришки корпусу випромінюється енергія мікрохвиль.

- ▶ Ніколи не знімайте кришку корпусу.
- ▶ Для технічного обслуговування або виконання ремонтних робіт зверніться до сервісної служби.

## 1.6 Термометр для печені

### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

- ▶ Використовуйте цей прилад лише з призначеними для цього термометром.

## 1.7 Функція очищення

### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Під час роботи функції очищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути.

- ▶ Перед кожним запуском функції очищення видаляйте з робочої камери інтенсивні забруднення.

- ▶ Забороняється очищувати приладдя.

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не вішайте займісті предмети, наприклад, рушники на ручку дверцят.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб передня стінка приладу залишалась вільною для доступу.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Якщо пошкоджене ущільнення дверцят, з дверей виходить велика кількість тепла.

- ▶ Не тріть та не знімайте ущільнення.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!**

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається. Антипригарне покриття дек і форм руйнується та спричиняє утворення отруйних газів.

- ▶ Забороняється очищувати дека та форми із антипригарним покриттям за допомогою функції очищення.
- ▶ Забороняється очищувати приладдя.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека шкоди здоров'ю!**

Функція очищення нагріває робочу камеру до дуже високих температур, так що залишки смаження, приготування на грилі та випікання згорають. При цьому виділяється пара, що може спричинити подразнення слизових оболонок.

- ▶ Під час функції очищення у достатній мірі провітрюйте кухню.
- ▶ Не залишайтеся у приміщенні довго.
- ▶ Не підпускайте дітей та домашніх тварин до приладу.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

В режимі очищення робоча камера сильно нагрівається.

- ▶ Забороняється відкривати дверцята приладу.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

**⚠** В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Не доторкайтеся до дверцят.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

## 2 Як уникати матеріальної шкоди

### 2.1 Загальні відомості

#### **УВАГА!**

Пари спирту можуть зайнятись в гарячій робочій камері і призвести до необоротного пошкодження приладу. В результаті займання дверцята приладу можуть відчинитись і, не витримавши, зірватися. Скло дверцят може розбитися і розлетітися на уламки. Робоча камера може сильно деформуватися всередину через від'ємний тиск, що створюється.

- ▶ Не нагрівайте спиртові розчини ( $\geq 15\%$  об.) у нерозбавленому вигляді (наприклад, для наливання на продукти або поверх них).

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$  може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.

Предмети на дні робочої камери за температури понад  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$  акумулюють тепло. Це призводить до того, що час смаження та випікання змінюється, а емаль пошкоджується.

- ▶ Не кладіть приладдя, папір для випікання або фольгу будь-якого виду на дно робочої камери.
- ▶ Ставте посуд на дно робочої камери, лише якщо встановлена температура нижча за  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .



Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
- ▶ Не ставте посуд з водою на дно робочої камери. Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.
- ▶ Після використання висушіть робочу камеру.
- ▶ Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері.
- ▶ Не зберігайте в робочій камері продукти. Охолодження з відкритими дверцятами приладу з часом може пошкодити сусідні фронтальні панелі.
- ▶ Після роботи з високими температурами залишайте робочу камеру охолоджуватися закритою.
- ▶ Не затискайте нічого в дверцятах.
- ▶ Лише після експлуатації з великою кількістю вологи залишайте робочу камеру висихати відкритою.

Сік від фруктів, що стікатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити.

- ▶ Якщо ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів.
- ▶ По можливості, користуйтеся для цього більш глибоким універсальним деком.

Використання засобу для очищення духовок у теплій робочій камері пошкоджує емаль.

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.
- ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

Якщо ущільнення сильно забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може призвести до пошкодження поверхонь меблів, що прилягають до приладу.

- ▶ Слідкуйте за тим, щоб ущільнення завжди залишались чистим.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

Використання дверцят приладу як місця для сидіння або зберігання речей може призвести до пошкодження дверцят.

- ▶ Забороняється сидіти, ставити або навішувати предмети на дверцята приладу, а також підпирати їх.
- ▶ Не ставте на дверцята посуд або приладдя.

Залежно від типу приладу приладдя може подряпати скло дверцят при закриванні.

- ▶ Завжди вставляйте приладдя в робочу камеру до упору.

## 2.2 Режим мікрохвиль

При використанні режиму мікрохвиль керуйтеся цими вказівками.

### УВАГА!

Торкання металу до внутрішніх поверхонь робочої камери може призвести до утворення іскор, які можуть пошкодити прилад або внутрішнє скло дверцят.

- ▶ Металеві предмети, наприклад ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.

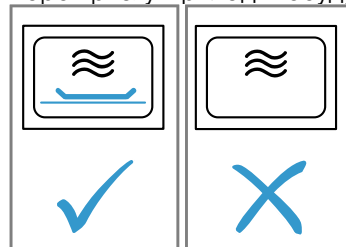
Приладдя, розміщене впритул одне до одного, може призвести до утворення іскор.

- ▶ Не комбінуйте решітку та універсальне деко.
- ▶ Встановлюйте приладдя на визначеній висоті. Універсальне деко або деко для випікання не підходять для приготування тільки в режимі мікрохвиль. Можуть утворитися іскри, і робоча камера пошкодиться.

- ▶ Використовуйте решітку з комплекту постачання як підставку для посуду.

Алюмінієвий посуд може спричинити утворення іскор у приладі. Прилад пошкоджується через виникнення іскор.

- ▶ Не застосовуйте в приладі алюмінієві настили. Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження.
- ▶ Не запускайте режим мікрохвиль без страв у робочій камері. Винятком є короткочасна тестова перевірка у приладі посуду.



При приготуванні попкорну в мікрохвильовій печі з дуже високою потужністю мікрохвиль скло дверцят може тріснути від навантаження.

- ▶ Ніколи не встановлюйте надто високу потужність мікрохвиль.
- ▶ Налаштуйте максимум 600 Ватт.
- ▶ Пакетики з попкорном завжди кладіть на скляну підставку.

## 3 Охорона довкілля й ощадливе користування

### 3.1 Утилізація упаковки

Пакувальні матеріали екологічно безпечні і можуть використовуватися повторно.

- ▶ Окремі складники потрібно розсортувати й утилізувати роздільно.

### 3.2 Заощадження енергії

Якщо ви будете виконувати ці вказівки, прилад споживатиме менше електроенергії.

Розігривайте прилад, лише якщо це вказано у рецепті або у рекомендованих установках.

- Якщо не розігривати прилад, ви заощадите до 20% електроенергії.



Рекомендуємо застосовувати темні форми для випікання, вкриті чорним лаком або чорною емаллю.

- Ці форми для випікання особливо добре поглинають тепло.

Під час експлуатації відкривайте дверцята приладу якомога рідше.

- Температура в робочій камері підтримується на необхідному рівні, прилад не потребує нагрівання.

Випікайте кілька страв по черзі або паралельно.

- Після першого випікання робоча камера залишається розігрітою. Таким чином, скорочується час випікання наступної порції пирогів.

Якщо час випікання тривалий, можна вимкнути прилад на 10 хвилин раніше запланованого.

- Залишкового тепла буде достатньо, щоб страва доготувалася.

Вийміть з робочої камери приладдя та посуд, що не використовуються.

- Не потрібно нагрівати зайве приладдя.

Страви глибокого замороження перед приготуванням слід розморозити.

- Так заощадиться енергія для розморожування.

Вимкніть дисплей в основних установках

→ *Стор. 25.*

- Коли дисплей вимкнено, заощаджується електроенергія.

Підігрійте одночасно дві склянки або чашки рідини.

- Нагрівання декількох страв одночасно потребує менше енергії, ніж нагрівання декількох одиниць посуду одна за одною.

#### Зауваження:

Прилад споживає:

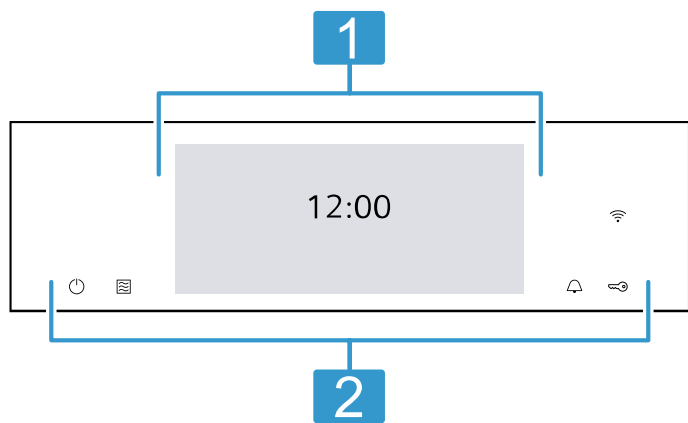
- у режимі очікування при мережному підключенні макс. 2 Вт
- в автономному режимі при увімкненому дисплеї макс. 1 Вт
- в автономному режимі при вимкненому дисплеї макс. 0,5 Вт

## 4 Знайомство

### 4.1 Панель управління

За допомогою панелі управління можна налаштувати функції приладу й одержувати інформацію про його робочий стан.

Залежно від типу приладу показані на малюнку окремі деталі можуть різнитися, наприклад кольором і формою.



#### 1 Дисплей

На дисплеї відображаються поточні значення налаштування або тексти із вказівками.  
→ *"Дисплей", Стор. 9*

#### 2 Кнопки

За допомогою кнопок ви зможете вмикати різноманітні функції напряму.  
→ *"Кнопки", Стор. 10*

### 4.2 Дисплей

Дисплей розподілений на різні зони.

#### Рядок статусу

Вгорі на дисплеї розташований рядок статусу. Залежно від етапу налаштування ви можете виконувати такі дії.

Символ	Функція
←	Поверніться на одне налаштування назад.
⚙️	Відкрийте основні установки.

Крім текстової інформації, ви також можете переглядати поточний стан різних функцій за допомогою символів.

Символ	Значення
Час, напр., «12хв10с»	Відображення поточних функцій часу. → <i>"Функції часу", Стор. 17</i>
🔔	Таймер активовано. → <i>"Налаштування таймера", Стор. 17</i>
🔒	Активовано функцію «Блокування від доступу дітей». → <i>"Захист від доступу дітей", Стор. 25</i>
🔒	Дверцята приладу заблоковані через виконання функції очищення або функції «Блокування від доступу дітей». → <i>"Функція чищення 'Піроліз activeClean'", Стор. 31</i> → <i>"Основні параметри", Стор. 25</i>

Символ	Значення
	Сила сигналу WLAN для Home Connect. Чим більше ризок символу заповнено, тим кращий сигнал. Якщо символ  закреслено, сигнал WLAN відсутній. Якщо поруч із символом  відображається «х», зв'язок із сервером Home Connect відсутній. → "Home Connect", Стор. 26
	Активовано дистанційний запуск за допомогою Home Connect. → "Home Connect", Стор. 26
	Активовано дистанційну діагностику з Home Connect для технічного обслуговування. → "Home Connect", Стор. 26

### Зона регулювання параметрів

Зона регулювання параметрів зображена у вигляді плиток.  
Окремі плитки показують користувачеві поточні можливості вибору і вже виконані налаштування. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плитки. Інформація також відображається на плитках. Щоб прокрутити ліворуч або праворуч на декількох плитках, проведіть пальцем по дисплею.

### Можливі символи на плитках

Символ	Значення
	Введіть значення налаштування за допомогою цифрового поля.
	Скиньте значення налаштування.
	Закрийте плитку.

**Зауваження:** Синя точка або блакитна зірка в плитці означає, що на ваш прилад за допомогою застосунку Home Connect завантажено нову функцію, нове обране або оновлення.

### Рядок з інформацією

Залежно від етапу налаштування ви побачите додаткову інформацію про налаштування внизу дисплея та зможете виконувати дії.

## 4.3 Кнопки

За допомогою кнопок можна безпосередньо вибрати різні функції.

Кнопка	Функція
	Увімкнення або вимкнення приладу. → "Основні відомості про користування", Стор. 15
	Безпосередній вибір режиму роботи «Мікрохвильовий». → "Режим мікрохвиль", Стор. 18

Кнопка	Функція
	Оберіть таймер. → "Налаштування таймера", Стор. 17
	Утримання натисненням протягом приблизно 4-х секунд: активація або деактивація блокування від доступу дітей. → "Захист від доступу дітей", Стор. 25

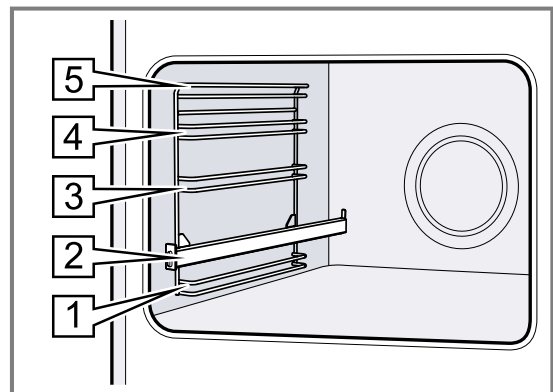
## 4.4 Робоча камера

Різні функції робочої камери підтримують роботу вашого приладу.

### Підвісні каркаси

Можна встановлювати приладдя на різній висоті на підвісних каркасах у робочій камері.  
→ "Приладдя", Стор. 13

Ваш прилад має 5 рівнів встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу вгору. Залежно від типу приладу підвісні каркаси оснащені на одному чи кількох рівнях телескопічними механізмами. Підвісні каркаси можна знімати, наприклад, для очищення.  
→ "Підвісні каркаси", Стор. 35



### Освітлення

Робочу камеру освітлюють одна чи кілька ламп підсвічування.  
Якщо відкриті дверцята приладу, у робочій камері вмикається освітлення. Якщо дверцята залишаються відчиненими приблизно 18 хвилин, освітлення знову вимикається.  
Щойно запускається режим роботи, для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається. Коли роботу завершено, освітлення вимикається.

### Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається залежно від температури приладу. Тепле повітря відводиться через дверцята.

#### УВАГА!

Покриття вентиляційних отворів призведе до перегріву приладу.

- ▶ Забороняється закривати вентиляційні отвори.

Щоб прилад швидше охолонув, вентилятор продовжує працювати деякий час після його вимкнення.

## Дверцята приладу

Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота приладу зупиниться. Якщо закрити дверцята приладу, робота приладу продовжиться автоматично.

Якщо закрити дверцята приладу при роботі функції мікрохвиль, слід продовжити роботу режиму.

# 5 Режими роботи приладу

Тут коротко описано режими роботи та основні функції вашого приладу.

**Порада:** Залежно від типу приладу за допомогою застосунку Home Connect вам будуть доступні додаткові або розширені функції. Подальшу інформацію див. у застосунку.

Режим роботи	Застосування
Види нагрівання	Для оптимального приготування страв виберіть чітко узгоджені види нагрівання. → "Основні відомості про користування", Стор. 15
Страви	Використовуйте запрограмовані, рекомендовані налаштування для різних страв. → "Страви", Стор. 23





Режим роботи	Застосування
Режим мікрохвиль	Готування, розігрівання та розморожування у режимі мікрохвиль відбувається швидше. → "Режим мікрохвиль", Стор. 18
Очищення	Оберіть функцію очищення для робочої камери. → "Функція чищення 'Піроліз activeClean'", Стор. 31 → "Програма підтримання чистоти 'humidClean'", Стор. 32 → "Сушіння", Стор. 33
Обране	Використовуйте власні збережені налаштування. → "Обране", Стор. 24
Home Connect	З'єднання духової шафи з мобільним кінцевим пристроєм, дистанційне керування і використання всього спектра функцій приладу. → "Home Connect", Стор. 26












## 5.1 Види нагрівання

Для того, щоб ви завжди могли правильно обирати вид нагрівання для страви, яку готуєте, ми пояснимо різницю між ними та можливості їх застосування. Символи окремих видів нагрівання допоможуть вам при виборі оптимального виду нагрівання для готування.

При виборі виду нагрівання прилад запропонує відповідну температуру або ступінь. Ви можете прийняти запропоновані параметри або змінити їх у відповідному діапазоні.

При налаштуванні температури понад 275 °C і режими гриля 3 температура приладу через бл. 40 хвилин опускається до прибл. 275 °C, а рівень гриля встановлюється на 1.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Гаряче повітря 4D	30–275 °C	Випікання та смаження на одному або декількох рівнях. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Нижнє нагрівання	30–250 °C	Підрум'янювання страв або готування на водяній бані. Жар надходить знизу.
	Верхнє/нижнє нагрівання	30–300 °C	Традиційне випікання та смаження на одному рівні. Вид нагрівання підходить перш за все для пирогів із соковитою начинкою. Жар надходить рівномірно зверху та знизу.
	Верхнє/нижнє нагрівання плавне	30–300 °C	Готування вибраних страв. Жар надходить зверху та знизу. Найефективнішим є вид нагрівання в діапазоні температур 150–250 °C. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання електроенергії у звичайному режимі.

Символ	Вид нагрівання	Діапазон температур	Використання та функціонування Можливі додаткові функції
	Функція «coolStart»	30–275 °C	Для швидкого приготування заморожених продуктів без попереднього розігрівання. Температура коригується відповідно до вказівок виробника. Використовуйте найвищу температуру, зазначену на упаковці.
	Підсушування	30–130 °C	Висушіть зелень, фрукти та овочі.
	Гриль, велика площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабке нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Готування на грилі плоских страв, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання страв. Нагрівання цілої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Гриль, мала площа нагрівання	Режими гриля: 1 = слабке нагрівання 2 = середнє нагрівання 3 = сильне нагрівання	Приготування на грилі невеликої кількості продуктів, таких як стейки, ковбаски або тости. Запікання невеликої кількості продуктів. Нагрівання середньої поверхні під нагрівальним елементом гриля.
	Помірне гаряче повітря	30–275 °C	Вибрані страви готуються дбайливо на одному рівні без попереднього нагрівання. Вентилятор розподіляє по робочій камері тепло кільцевих нагрівальних елементів, що знаходяться на задній стінці приладу. Продукт готується поетапно з використанням залишкового тепла. Найефективнішим є вид нагрівання в діапазоні температур 125–250 °C. Під час готування завжди закривайте дверцята духової шафи. Цей вид нагрівання використовується для визначення споживання енергії у режимі рециркуляції та класу ефективності споживання електроенергії.
	Гриль із конвекцією	30–300 °C	Смаження птиці, цілої риби або великих шматків м'яса. Нагрівальний елемент гриля та вентилятор по чергово вмикаються та вимикаються. Вентилятор циркулює гаряче повітря навколо страви.
	Інтенсивне нагрівання	30–300 °C	Готування страв із хрусткою скоринною. Жар надходить зверху, а особливо інтенсивно знизу.
	Режим Піца	30–275 °C	Готування піци або страв, яким потрібно багато тепла знизу. Нагріваються нижні та кільцеві нагрівальні елементи, що знаходяться на задній стінці приладу.
	Томління/слабке нагрівання	70-120 °C	Заощадливе та повільне приготування у відкритому посуді обсмажених, нижніх шматків м'яса. Жар надходить за невисокої температури рівномірно зверху та знизу.
	Попереднє підігрівання посуду	30 - 90 °C	Попереднє підігрівання посуду.
	Підтримання страв у гарячому стані	50–100 °C	Підтримання в гарячому стані готових страв.

## 5.2 Температура

Під час нагрівання для більшості режимів нагріву можна побачити на дисплеї, розташовані поряд значення поточної температури в камері та заданої температури, наприклад,  $\downarrow$  120 °C/210 °C. Якщо вона попередньо розігріта, досягнутий оптимальний момент для встановлення страви, як тільки індикація нагрівання повністю заповниться і пролунає звуковий сигнал.

**Зауваження:** Через термічну інерційність температура, яка відображається на дисплеї, може дещо відрізнятись від температури в робочій камері.

### Індикація залишкового тепла

Коли прилад вимкнений, на дисплеї з символом  $\{\{\{\}$  відображається залишкове тепло робочої камери. Чим нижче опускається температура, тим менше видно символ. Починаючи приблизно з 60 °C символ повністю гасне.

## 5.3 Потужності мікрохвиль

Тут наведено огляд режимів потужності мікрохвиль і їх використання.

Потужності мікрохвиль є кроковими і не завжди відповідають точній потужності, яку використовує прилад.

Потужність мікрохвиль, Вт	Максимальна тривалість у годинах	Застосування
90 Вт	1:30	Розморожування ніжних страв.
180 Вт	1:30	Розморожування страв та подальша обробка.
360 Вт	1:30	Готування м'яса та риби. Розігрівання ніжних страв.
600 Вт	1:30	Розігрівання та доведення страв до готовності.
800 Вт "Boost"	0:30	Розігрівання рідини.

**Зауваження:** Максимальна потужність мікрохвиль "Boost" не призначена для нагрівання їжі. Для захисту приладу потужність мікрохвиль в перші хвилини

поступово зменшується до 600 Вт. Максимальна потужність буде доступною після завершення часу, передбаченого на охолодження.

## 6 Приладдя

Використовуйте оригінальне приладдя. Воно розроблене для вашого приладу.

**Зауваження:** Нагріваючись, приладдя може деформуватися. Деформація не впливає на функціонування. Коли приладдя охолоджується, деформація зникає.

Залежно від типу пристрою, приладдя, що постачається з пристроєм, буде різним.

Приладдя	Застосування
Решітка	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Форми для випічки</li> <li>■ Форма для запіканок</li> <li>■ Посуд</li> <li>■ М'ясо, наприклад, печеня або шматки для гриля</li> <li>■ Глибокозаморожені страви</li> </ul>
Універсальне деко	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Пирог з соковитою начинкою</li> <li>■ Випічка</li> <li>■ Хліб</li> <li>■ Велика печеня</li> <li>■ Глибокозаморожені страви</li> <li>■ Збирання рідини, що стікає, наприклад, жиру, що капає з решітки при приготуванні на грилі.</li> </ul>
Деко для випікання	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Пиріг на деку</li> <li>■ Дрібне печиво</li> </ul>

### 6.1 Вказівки щодо приладдя

Деяке приладдя придатне лише для певних режимів роботи.

#### Приладдя для режиму мікрохвиль

Для режиму мікрохвиль підходить тільки решітка з комплекту постачання.

Дека, наприклад універсальне деко або деко для випікання, можуть утворювати іскри і не підходять.

Дотримуйтеся вказівок щодо мікрохвиль.

### 6.2 Функція фіксації

Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

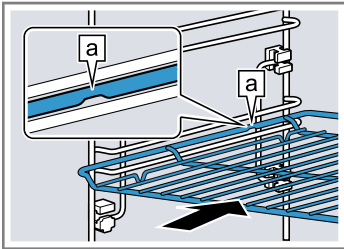
Ви можете обережно витягати приладдя наполовину, до його фіксації. Захист від перекидання працює, лише якщо приладдя правильно встановлено у робочу камеру.

## 6.3 Встановлення приладдя у робочу камеру

Завжди слідкуйте за правильністю встановлення приладдя у робочу камеру. Лише так можна буде обережно витягувати приладдя наполовину, і воно не перекинеться.

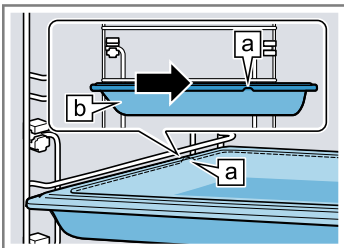
1. Поверніть приладдя так, щоб вигин **a** був позаду і вказував вниз.
2. Приладдя слід вставляти між обома напрямними стрижнями рівня встановлення.

**Решітка** Встановіть решітку відкритою частиною до дверцят приладу, а вигином **a** — вниз.



**Деко** Встановлюйте деко скосом **b** до дверцят приладу.

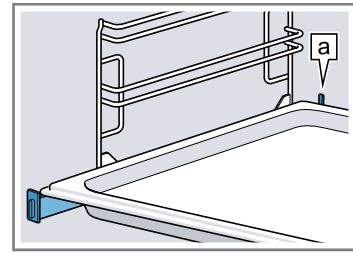
універсальне деко або деко для випікання



3. Щоб вставити приладдя на рівні встановлення з висувними напрямними, висуньте напрямні.

**Решітка та деко**

Розмістіть приладдя таким чином, щоб воно увійшло в задній упор висувної системи.



**Зауваження:** Встановіть висувні напрямні назад у робочу камеру легким натисканням.

4. Повністю засуньте приладдя, щоб воно не торкалося дверцят приладу.

**Зауваження:** Виймайте з робочої камери приладдя, яке не знадобиться час експлуатації приладу.

## 6.4 Інше приладдя

Інше приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет.

Широку програму приладдя до вашого приладу ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті: [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Приладдя індивідуальне для кожного приладу. Під час придбання завжди вказуйте точне найменування (номер E) свого приладу.

Наявність того чи іншого приладдя для вашого приладу можна дізнатися в нашому інтернет-магазині або сервісній службі.



# 7 Перед першим використанням

Налаштуйте прилад для початку експлуатації. Очистьте прилад і приладдя.

## 7.1 Перше введення в експлуатацію

Після підключення до електромережі потрібно налаштувати прилад для початку експлуатації. Може минути кілька хвилин, перш ніж на дисплеї відобразяться налаштування.


**Зауваження:** Можна також виконати налаштування за допомогою застосунку Home Connect. Коли прилад підключено, дотримуйтесь інструкцій у додатку.


1. Увімкніть прилад кнопкою .
- ✓ З'являється перше налаштування.
2. За потреби змініть налаштування. Доступні налаштування:
  - Мова
  - Home Connect
  - Поточний час доби
  - Дата
3. Перейдіть до наступного налаштування, натиснувши .

4. Прогортуйте налаштування, за потреби змінюючи параметри.
- ✓ Після останнього налаштування на дисплеї відобразиться вказівка про те, що перше введення в експлуатацію завершено.
5. Щоб перевірити прилад перед першим нагріванням, один раз відкрийте й закрийте дверцята приладу.

## 7.2 Очищення приладу перед першим використанням

Перед першим приготуванням страв за допомогою приладу очистіть робочу камеру та приладдя.


1. Вийміть з робочої камери документацію приладу і приладдя. Видаліть з приладу та з його зовнішньої частини залишки упаковки, такі як кульки стиропору та клейку стрічку.
2. Протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.
3. Увімкніть прилад кнопкою .
4. Виконання наступних налаштувань:

Вид нагрівання	Гаряче повітря 4D 
Температура	максимальна
Тривалість	1 година




→ "Основні відомості про користування",  
Стор. 15

5. Увімкніть прилад.
  - Провітрійте кухню під час нагрівання приладу.
- ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється інформація про те, що режим закінчився.

6. Вимкніть прилад кнопкою .
7. Коли прилад охолоне, очистіть гладенькі поверхні у робочій камері лужним розчином і рушником.
8. Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.


## 8 Основні відомості про користування

### 8.1 Ввімкнення приладу

- ▶ Увімкніть прилад, натиснувши .
- ✓ На дисплеї з'являється меню.

### 8.2 Вимкнення приладу

Якщо ви не плануєте використовувати прилад — вимкніть його. Якщо не виконувати з приладом жодних операцій упродовж тривалого часу, він автоматично вимкнеться.

- ▶ Вимкніть прилад, натиснувши .
- ✓ Прилад вимикається. Робота запущених функцій буде перервана.
- ✓ На дисплеї з'являється поточний час або індикація залишкового тепла.

### 8.3 Початок роботи

Кожен режим необхідно запускати.

#### УВАГА!

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад 120 °C може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.
- ▶ Увімкніть режим роботи, натиснувши "Start".
- ✓ На дисплеї відобразяться налаштування.

### 8.4 Переривання режиму роботи


Ви можете перервати та відновити режим роботи.


1. Щоб перервати режим роботи, натисніть "Зупинка".
2. Щоб продовжити режим роботи, натисніть "Start".


### 8.5 Налаштування режиму роботи

Після увімкнення приладу на дисплеї з'являється меню.


1. Щоб прокрутити різні опції, проведіть пальцем ліворуч чи праворуч на дисплеї.
2. Щоб обрати функцію, торкніться відповідної плитки.
- ✓ Залежно від функції для вибору відображаються можливі значення налаштування або додаткові плитки.
3. За потреби натисніть на іншу плитку.
4. Щоб змінити значення налаштування:

- Проведіть пальцем по синьому рядку налаштування або натисніть відповідну точку на рядку налаштування.
- Або натисніть  і введіть значення безпосередньо за допомогою цифрового поля, що з'явиться.


5. Увімкніть режим роботи, натиснувши "Start".
6. Якщо режим роботи завершено:
  - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим роботи.
  - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

**Порада:** Ви можете зберегти свої налаштування як "Обране"  і використовувати їх знову.  
→ "Обране", Стор. 24

### 8.6 Налаштування виду нагрівання та температури

1. Натисніть "Види нагрівання".
2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
3. Встановіть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
 


За потреби можна виконувати інші налаштування:

  - → "Швидке нагрівання", Стор. 16
  - → "Функції часу", Стор. 17
  - → "Режим мікрохвиль", Стор. 18
  - → "Функція вентилявання 'Хрустка скоринка'", Стор. 20
  - → "Термометр для печені", Стор. 20
4. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає розігріватися.
- ✓ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму.
5. Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

**Зауваження:** Придатний вид нагрівання для вашої страви див. в описі видів нагрівання.


#### Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть .
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши "Start".


#### Зміна температури

Після запуску режиму можна у будь-який час змінити температуру.

1. Натисніть на температуру.
2. Змініть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".

## 8.7 Відображення інформації

У більшості випадків ви можете отримати інформацію про функцію, що виконується. Деякі вказівки відображаються автоматично, наприклад, для підтвердження або як запит чи попередження.

1. Натисніть .
- ✓ Якщо інформація доступна, вона відображається протягом декількох секунд.
2. Якщо вмісту багато, прокрутіть плитку за допомогою  $\wedge$  або  $\vee$ .
3. За потреби закрийте вказівку за допомогою  $\times$ .


## 8.8 Готування відповідно до вимог Шабату

Якщо ви хочете готувати відповідно до вимог Шабату, використовуйте функції часу і змініть основні установки для освітлення та індикації режиму очікування.




**Зауваження:** Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, прилад припинить розігрівання. Якщо закрити дверцята приладу, прилад відновить розігрівання. Для того щоб готувати відповідно до вимог Шабату, відкривайте дверцята приладу тільки після завершення роботи режиму.

1. Змініть основну установку «Освітлення» на «Завжди вимкнено».  
→ "Основні параметри", Стор. 25

# 9 Швидке нагрівання

Щоб заощадити час, можна скоротити час швидкого нагрівання  для режимів з температурою понад 100 °C.

Швидке нагрівання можна активувати для таких видів нагрівання:

- Гаряче повітря 4D 
- Верхнє/нижнє нагрівання 
- Інтенсивне нагрівання 


## 9.1 Встановлення швидкого нагрівання

Щоб досягти рівномірного приготування страви, ставте вашу страву в робочу камеру тільки після завершення швидкого нагрівання.


**Зауваження:** Налаштуйте тривалість, лише коли завершилося швидке нагрівання.

Це означає, що світло в робочій камері завжди залишається вимкненим під час роботи і коли ви відкриваєте дверцята приладу.

2. Змініть основну установку «Індикація режиму очікування» на «Вимк». → "Основні параметри", Стор. 25  
Таким чином, дисплей завжди залишається вимкненим під час роботи.
3. Встановіть необхідний режим роботи.  
→ "Налаштування режиму роботи", Стор. 15  
→ "Налаштування виду нагрівання та температури", Стор. 15
4. Встановіть бажану тривалість в залежності від режиму роботи.  
→ "Встановлення тривалості", Стор. 17  
→ "Функції часу", Стор. 17
5. Встановіть поточний час "Завершення", коли прилад повинен завершити свою роботу.  
→ "Встановлення часу завершення", Стор. 17  
→ "Функції часу", Стор. 17
6. Поставте страву в робочу камеру до початку її розігрівання.
7. Увімкніть прилад.
  - ✓ На дисплеї відображається час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.
  - ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість готування.
8. Коли режим роботи завершиться, вийміть страву із робочої камери. Прилад автоматично повністю вимикається прибіл. через 15-20 хвилин.  
**Зауваження:** При необхідності знову змініть основні установки освітлення та індикації режиму очікування.

1. Встановіть придатний вид нагрівання та температуру від 100 °C.  
Швидке нагрівання вмикається автоматично за встановленої температури від 200 °C.
2. Натисніть "Швидке нагрівання".
  - ✓ На плитці зображено "Увімк."
3. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
  - ✓ Увімкнеться швидке нагрівання.
  - ✓ Коли швидке нагрівання завершиться, пролунає сигнал. При "Швидке нагрівання"  відображається "Вимк."
4. Поставте страву в робочу камеру.

## Переривання швидкого нагрівання

- ▶ Натисніть "Швидке нагрівання".
- ✓ На дисплеї з'являється "Швидке нагрівання"  "Вимк."

## 10 Функції часу




Ви можете встановити тривалість і поточний час, коли режим має завершитися. Таймер можна налаштувати незалежно від режиму роботи.

Функція часу	Застосування
Тривалість ↗	Якщо для приладу налаштована тривалість, після закінчення тривалості він автоматично вимикається.
Завершення →	При встановленні тривалості режиму роботи ви можете вказати час завершення роботи режиму. Прилад запускається автоматично, щоб роботу було завершено до бажаного часу.
Таймер ↻	Таймер можна налаштувати в будь-який час, незалежно від режиму роботи. Це не вплине на роботу приладу.

### 10.1 Встановлення тривалості


Ви можете встановлювати тривалість для режиму роботи до 24 годин.

**Вимога:** Режим роботи й температура або ступінь встановлені.

1. Натисніть "Тривалість".
2. Щоб встановити тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".
- ✓ Вибраний параметр позначено синім кольором.
3. Встановіть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля . За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
4. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється інформація про те, що режим закінчився.
5. Якщо тривалість готування закінчилась:
  - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим роботи.
  - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .


### Зміна тривалості готування

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

1. Натисніть на тривалість.
2. Змініть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".

### Переривання часу

Можна у будь-який час перервати тривалість.

1. Натисніть на тривалість.
2. Скиньте тривалість за допомогою .




**Зауваження:** Для режимів роботи, які завжди вимагають зазначення тривалості готування, прилад скидає тривалість на задане значення.

3. Натисніть "Прийняти".

### 10.2 Встановлення часу завершення


Ви можете перенести момент завершення тривалості до 24 годин.

#### Вимоги

- Режим роботи й температура або ступінь встановлені.
  - Тривалість встановлено.
1. Натисніть "Завершення".
  2. Перенесіть час за допомогою рядка налаштування або введіть безпосередньо за допомогою цифрового поля . За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
  3. Увімкніть режим роботи, натиснувши "Start".
  - ✓ На дисплеї відображається час запуску. Прилад знаходиться у режимі очікування.
  - ✓ При досягненні часу початку прилад починає нагріватися, і відраховується тривалість.
  - ✓ Коли відрахунок тривалості завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.
  4. Якщо час приготування закінчився:
    - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим роботи.
    - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .


### Зміна часу завершення

Щоб досягти найкращого результату приготування, бажано змінювати встановлений час лише до початку режиму приготування й відліку тривалості.

1. Натисніть "Завершення".
2. Змініть поточний час за допомогою рядка налаштування або введіть безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть "Прийняти".

### Скидання часу закінчення

Встановлений час можна видалити у будь-який момент.

1. Натисніть "Завершення".
2. Скиньте час за допомогою .



**Зауваження:** У режимах роботи, які завжди вимагають встановлення тривалості, прилад скидає час, коли спливає тривалість, до наступного можливого часу.

3. Натисніть "Прийняти".

### 10.3 Налаштування таймера

Таймер працює незалежно від режиму роботи. Ви можете встановити таймер при увімкненому або вимкненому приладі на час до 24 годин. Для таймера


передбачено власний сигнал, щоб можна було зрозуміти, що завершилось: час таймера чи тривалість.

1. Натисніть кнопку .
  2. Щоб встановити таймер, натисніть на дисплеї відповідне значення часу, наприклад, індикацію годин "год" або хвилин "хв".
- ✓ Вибране значення позначено синім кольором.
3. Встановлення будильника за допомогою цифрового поля.  
За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
  4. Для запуску таймера натисніть "Start".
- ✓ Час таймера відраховується у зворотному порядку.
  - ✓ Коли прилад вимкнено, таймер залишається видимим на дисплеї.

- ✓ Коли прилад увімкнено, на дисплеї відображаються налаштування поточного режиму роботи. Таймер відображається у рядку статусу.
- ✓ Коли час таймера спливе, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що час таймера вийшов.



### Зміна налаштувань таймера

Можна в будь-який час змінити час таймера.

1. Натисніть кнопку .
2. Натисніть "Пауза".
3. Змініть налаштування таймера.
4. Натисніть "Start".

### Переривання роботи таймера

Можна в будь-який час перервати роботу таймера.

1. Натисніть кнопку .
2. Скиньте таймер, натиснувши .
3. Натисніть "Start".

## 11 Режим мікрохвиль

У режимі мікрохвиль можна швидко готувати страви, розігрівати, випікати або розморожувати.

### 11.1 Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль

Щоб рівномірно нагрівати їжу та не пошкодити прилад, використовуйте лише відповідний посуд та приладдя.

Враховуйте поради виробника посуду.

Якщо не вказано інше, вставляйте посуд та приладдя на рівень 2.

#### Посуд придатний для готування з режимом мікрохвиль

Посуд з термостійкого та придатного для мікрохвиль матеріалу:

- Скляні поверхні
- Склокераміка
- Порцеляна
- Термостійкий пластик
- Повністю засклена кераміка без тріщин
- Посуд для сервірування  
Використовуйте посуд із золотим або срібним обрамленням, лише якщо виробник гарантує, що він підходить для мікрохвильової печі.
- Решітка з комплекту постачання  
Дека, наприклад універсальне деко або деко для випікання, можуть утворювати іскри і не підходять.

Ці матеріали пропускають мікрохвилі і не пошкоджуються.

#### Посуд не придатний для використання у мікрохвильовій печі

**Зауваження:** Дотримуйтесь інформації щодо уникнення майнової шкоди.

→ "Режим мікрохвиль", Стор. 8

- Посуд та форма для випікання з металу

Метал не пропускає мікрохвилі. Страва не нагрівається або майже не нагрівається. Метал може утворювати іскри в режимі мікрохвиль без інших функцій.

#### Посуд при встановленні режиму мікрохвильової печі

Якщо перемкнутись з режиму роботи мікрохвиль в інший режим, то крім посуду та аксесуарів для мікрохвильової печі можна використовувати метал:

- Посуд та форма для випікання з металу  
Металеві предмети повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.
- Приладдя, що постачається в комплекті:  
Решітка  
Універсальне деко  
Деко для випікання

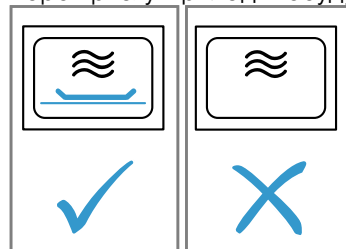
#### Перевірка посуду на придатність до режиму мікрохвиль

Якщо ви не впевнені, чи підходить ваш посуд для використання у режимі мікрохвиль, перевірте посуд.

#### УВАГА!

Експлуатація приладу без страв у робочій камері призводить до перенавантаження.

- ▶ Не запускайте режим мікрохвиль без страв у робочій камері. Винятком є короткочасна тестова перевірка у приладі посуду.



**⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**

Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються.

- ▶ Не торкайтесь розпечених деталей.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

1. Поставте порожній посуд у робочу камеру.
2. Встановіть максимальну потужність приладу на ½ - 1 хвилину.
3. Увімкніть прилад.
4. Перевірка посуду в кілька етапів:
  - Якщо посуд залишається холодним або теплим, він підходить для режиму мікрохвиль.
  - Якщо посуд нагрівається або з'являються іскри, припиніть перевірку посуду. Посуд не підходить для використання у мікрохвильовій печі.

**11.2 Можливості налаштування з режимом мікрохвиль**

Мікрохвильовий режим можна використовувати самостійно або в комбінації з іншим видом нагрівання .

**Самостійний режим мікрохвиль**

Електромагнітні хвилі мікрохвильової печі виробляють енергію, яка, наприклад, в їжі перетворюється в тепло.

Щоб уникнути утворення конденсату, прилад за потужності мікрохвиль 600 та 800 Вт та максимальної потужності автоматично вмикає нагрівальний елемент. Робоча камера та приладдя нагріваються. Вихід пари на це не впливає.

Цю автоматичну функцію осушення можна вимкнути в основних установках.

→ "Основні параметри", Стор. 25

**⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!**






Функція сушіння на найвищому ступені в мікрохвильовому режимі автоматично перемикає нагрівальний елемент і нагріває робочу камеру.

- ▶ Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

**Увімкнення режиму мікрохвиль**

Додавання мікрохвиль в робочих режимах скорочує час приготування страв.

Ви можете комбінувати використання мікрохвильового режиму з наступними функціями:

- Види нагрівання → Стор. 15
  - Гаряче повітря 4D 
  - Верхнє/нижнє нагрівання 
  - Гриль з конвекцією 
  - Гриль, велика площа 
  - Гриль, мала площа нагрівання 
- Страви → Стор. 23
- Термометр для печені → Стор. 20
- Хрумка скоринка → Стор. 20


У поєднанні з режимами роботи можливі наступні варіанти потужності мікрохвиль:


- 90 Ват
- 180 Ват
- 360 Ват



**11.3 Регулювання мікрохвиль****Зауваження:**

Переконайтеся, що ви правильно використовуєте мікрохвильову піч:

- → "Безпека", Стор. 2
- → "Як уникати матеріальної шкоди", Стор. 7
- → "Потужності мікрохвиль", Стор. 13
- → "Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль", Стор. 18

1. Натисніть "Режим мікрохвиль".
  - Або виберіть мікрохвильовий режим безпосередньо за допомогою кнопки .
2. Натисніть на потрібну потужність мікрохвиль.
3. Натисніть "Тривалість".
 

Робота з мікрохвильовим режимом завжди потребує встановлення тривалості.
4. Щоб змінити задану тривалість, натисніть відповідне значення часу, наприклад, індикацію хвилин "min" або індикацію секунд "s".
  - ✓ Вибране значення позначено синім кольором.
5. Встановіть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
 

За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
6. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
  - ✓ Режим мікрохвиль запускається, і починається відлік тривалості. При роботі з максимальною потужністю мікрохвиль на дисплеї "Boost" відображається зниження потужності.
    - "Потужності мікрохвиль", Стор. 13
  - ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
7. Якщо час приготування закінчився:
  - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
  - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .
8. Якщо ви вимкнули функцію висушування мікрохвильової печі в основних установках і у робочій камері утворився конденсат, висушіть робочу камеру.
  - "Сушіння", Стор. 33

**Зауваження:** Якщо під час виконання режиму роботи відкрити дверцята, робота приладу зупиниться. Якщо закрити дверцята приладу, потрібно продовжити роботу режиму. Якщо ви змінили основну установку, переконайтеся, що режим мікрохвиль не продовжує працювати без встановлених продуктів. → "Основні параметри", Стор. 25

**Зміна потужності мікрохвиль**


Ви можете змінити потужність мікрохвиль в будь-який час.

1. Натисніть на потужність мікрохвиль.
2. Змініть потужність мікрохвиль.
3. Натисніть на "Прийняти".

**Зміна тривалості готування**

Ви можете змінити тривалість готування у будь-який момент.

1. Натисніть на тривалість.

- Змініть тривалість за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
- Натисніть "Прийняти".

## 11.4 Встановлення режиму мікрохвиль

### Зауваження:



Переконайтеся, що ви правильно використовуєте мікрохвильову піч:

- "Безпека", Стор. 2
- "Як уникати матеріальної шкоди", Стор. 7
- "Потужності мікрохвиль", Стор. 13
- "Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль", Стор. 18

**Вимога:** Зверніть увагу на інформацію про відповідний режим роботи.

→ "Можливості налаштування з режимом мікрохвиль", Стор. 19

- Натисніть потрібний режим роботи.
- Виконайте налаштування режиму роботи, наприклад, режиму нагрівання і температури.

- Натисніть на "Увімкнення режиму мікрохвиль" .
- Натисніть на потрібну потужність мікрохвиль.
- Натисніть на "Тривалість" та встановіть тривалість.
- Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
  - ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
  - ✓ Коли відрахунок тривалості готування завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.
- Якщо час приготування закінчився:
  - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
  - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .


### Зміна режиму мікрохвиль

Ви можете в будь-який час змінити або відключити додавання мікрохвиль.

- Натисніть на потужність мікрохвиль.
- Змініть або відключіть потужність мікрохвиль.
- Натисніть на "Прийняти".

---

## 12 Функція вентиляювання "Хрустка скоринка"






Функція вентиляювання "Хрустка скоринка"  дозволяє видалити вологу з робочої камери, завдяки чому страви стають хрумкішими.

Зменшується кількість гарячої пари, яка може виходити при відкриванні дверцят приладу.

### 12.1 Відповідні режими нагрівання з функцією вентиляювання

Для функції вентиляювання підходять лише відповідні види нагрівання.

Ви можете використовувати функцію вентиляювання в таких режимах нагрівання:


- Гаряче повітря 4D 
- Верхнє/нижнє нагрівання 
- Інтенсивне нагрівання 
- Режим Піца 
- Гриль з конвекцією 

### 12.2 Налаштування функції вентиляювання

Функцію вентиляювання можна увімкнути в будь-який час, навіть після початку роботи.

- Встановіть відповідний вид нагрівання і температуру.



При необхідності можна виконати додаткові налаштування і поєднати їх з функцією вентиляювання.

- Натисніть "Хрустка скоринка".
  - ✓ На плитці відображається "Увімк.".
- Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
  - ✓ Прилад починає розігріватися.
  - ✓ На дисплеї з'являються значення налаштування.
- Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

**Зауваження:** Під час роботи може бути чути підсилений шум вентилятора.


### Переривання функції вентиляювання

Ви можете відключити функцію вентиляювання в будь-який час.

- ▶ Натисніть на "Хрустка скоринка" .
- ✓ На дисплеї з'являється при "Хрустка скоринка"  "Вимк.".
- ✓ Прилад продовжує роботу без функції вентиляювання.

---

## 13 Термометр для печені

Готуйте з високою точністю завдяки термометру  і можливості налаштування на приладі внутрішньої температури страви. Термометр вимірює внутрішню












температуру продукту. Щойно буде досягнута налаштована внутрішня температура страви, прилад автоматично припинить нагрівання.

### 13.1 Відповідні види нагрівання з термометром

Для готування з термометром придатні лише певні види нагрівання.

Термометр можна використовувати для таких видів нагрівання:

- Гаряче повітря 4D 
- Верхнє/нижнє нагрівання 
- Нижнє нагрівання 
- Верхнє/нижнє нагрівання помірно 
- Помірне гаряче повітря 
- Гриль з конвекцією 
- Режим Піца 
- Підтримання страв у гарячому стані 
- Томління/слабке нагрівання 

### 13.2 Застосування термометру

Використовуйте термометр з комплекту постачання або замовте відповідний термометр у сервісній службі.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Через невідповідний термометр може пошкодитися ізоляція.

- ▶ Використовуйте цей прилад лише з призначеними для цього термометром.

#### **УВАГА!**

Термометр може пошкодитися.

- ▶ Не затискайте кабель термометра.
- ▶ Не застосовуйте закритий посуд.
- ▶ Щоб не пошкодити термометр надто високою температурою, не наближайте його до нагрівальних елементів гриля. М'ясо може збільшитись в об'ємі під час готування.

Якщо під час використання мікрохвильової печі кінчик термометра не буде повністю вставлений у страву, утворюватимуться іскри.

- ▶ Повністю вставте термометр у страву.

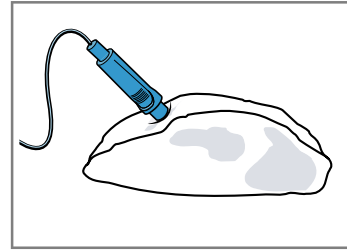
#### **1.** Вставте термометр у страву.

У термометра є три точки вимірювання. Слідкуйте за тим, щоб принаймні середня точка вимірювання входила у страву.

Тонкі шматки м'яса	Встановіть термометр збоку у найтовстішу частину м'яса.
--------------------	---

Товсті шматки м'яса

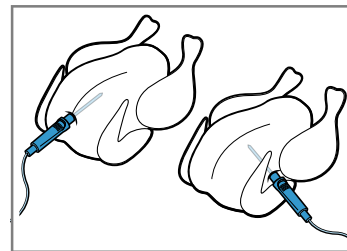
У м'ясо термометр слід встановлювати зверху під нахилом до упору.



**Зауваження:** Якщо ви плануєте перевертати страву, вставте термометр в бічну частину продукту, щоб його не довелося виймати при перевертанні.

Птиця

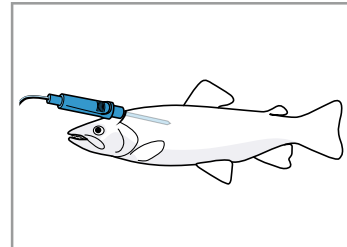
Встановлюйте термометр у найтовстіше місце грудини птиці до упору. Залежно від типу птиці встановлюйте термометр поперек або уздовж.



Поверніть птицю та покладіть її грудкою вниз на решітку.

Риба

Для цілої риби вставте термометр за головою у напрямку хребта риби до упору.



Покладіть рибу на решітку спинкою догори, не повертаючи її, наприклад, з половиною картоплі в якості опори.

- 2.** Покладіть страву з термометром у робочу камеру.
- 3.** Підключіть термометр до розетки з лівого боку робочої камери.






#### **Вказівки**

- Якщо ви виймете термометр під час готування, всі налаштування буде скинуто.
- Якщо ви хочете перевернути шматок, не виймайте термометр. Після перевертання слід перевірити правильність розташування термометра в страві.

### 13.3 Налаштування термометра

Ви можете встановити внутрішню температуру в діапазоні від 30 °C до 99 °C.

#### Вимоги


- Страва з термометром знаходиться у робочій камері.
  - Термометр встановлюється у робочій камері.
1. Натисніть на "Види нагрівання".
  2. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
  3. Встановіть температуру робочої камери за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля . Налаштуйте температуру робочої камери принаймні на 10 °C вище, ніж внутрішня температура. Налаштуйте температуру робочої камери не вище 250 °C.
  4. Натисніть на "Термометр".
  5. Встановіть внутрішню температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля . За потреби значення налаштування можна скинути за допомогою .
  6. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
  - ✓ Прилад починає розігріватися.
  - ✓ На дисплеї відображаються значення налаштування та час з початку роботи режиму. Якщо ваш прилад з'єднано з Home Connect, відображається прогнозований час, що залишився.
  7.  **УВАГА! – Небезпека опіків!**  
Робоча камера, приладдя та термометр сильно нагріваються.
    - ▶ Завжди виймайте гаряче приладдя або термометр із робочої камери за допомогою прихватки.
 При досягненні внутрішньої температури:
    - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
    - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .
    - Витягніть термометр з гнізда робочої камери.
    - Витягніть термометр зі страви та з робочої камери.

#### Поради

- Ви також можете комбінувати термометр з іншим режимом роботи, наприклад:
  - → "Режим мікрохвиль", Стор. 18
  - → "Страви", Стор. 23
- Ви також можете використовувати термометр без встановлення внутрішньої температури. Це дозволяє зчитувати внутрішню температуру страви на дисплеї і при необхідності вручну зупинити роботу приладу.


#### Зміна температури

Після початку роботи ви можете в будь-який час змінити температуру робочої камери і внутрішню температуру.

1. Натисніть на температуру робочої камери або внутрішню температуру продукту.
2. Змініть температуру за допомогою рядка налаштування або введіть її безпосередньо за допомогою цифрового поля .
3. Натисніть на "Прийняти".

#### Зміна виду нагрівання

Якщо ви змінили вид нагрівання, інші налаштування також скидаються.

1. Натисніть "Зупинка".
2. Натисніть .
3. Натисніть на потрібний вид нагрівання.
4. Заново налаштуйте режим і запустіть, натиснувши "Start".

#### 13.4 Прогноз часу роботи, що залишився

Якщо прилад підключений до Home Connect, він може передбачити скільки часу залишилось до завершення процесу готування.

Час, що залишився до закінчення з'являється на дисплеї прибіл. через 1 хвилину. Час, що залишився до закінчення обраховується та оновлюється в процесі готування.

#### 13.5 Внутрішня температура різних продуктів

Тут ви знайдете орієнтовні значення внутрішньої температури різних продуктів.

Орієнтовні значення залежать від якості та властивостей продуктів. Не використовуйте продукти глибокого замороження.

Птиця	Внутрішня температура, °C
Курча	80 - 85
Куряче філе	75 - 80
Качка	80 - 85
Качине філе, рожеве	55 - 60
Індичка	80 - 85
Філе індички	80 - 85
Гуска	80 - 90
Свинина	Внутрішня температура, °C
Свинячий зашийок	85 - 90
Свиняче філе, рожеве	62 - 70
Спинна свиняча вирізка, добре просмажена	72 - 80
Яловичина	Внутрішня температура, °C
Яловиче філе або ростбіф, з кров'ю	45 - 52
Яловиче філе або ростбіф, рожеві	55 - 62
Яловиче філе або ростбіф, добре просмажені	65 - 75
Телятина	Внутрішня температура, °C
Телятина для запікання або лопатка, пісний продукт	75 - 80
Телятина для запікання, лопатка	75 - 80
Теляча гомілка	85 - 90

Ягнятина	Внутрішня температура, °C
Стегно ягняти, з кров'ю	60 - 65
Стегно ягняти, добре просмажене	70 - 80
Спинна частина ягняти, рожева	55 - 60

Риба	Внутрішня температура, °C
Риба, ціла тушка	65 - 70
Рибне філе	60 - 65
Інше	Внутрішня температура, °C
М'ясний рулет, будь-яке м'ясо	80 - 90

## 14 Страви

Режим роботи "Страви" допомагає при приготуванні різних страв, автоматично вибираючи оптимальні налаштування.

### 14.1 Посуд для страв

Результат готування залежить від властивостей та розміру посуду.

Використовуйте термостійкий посуд, який витримає температуру до 300 °C. Краще використовувати посуд зі скла або зі склокераміки. Печення має закривати дно посуду прибіл. на 2/3.

Непридатним є посуд з таких матеріалів:

- світлий полірований алюміній
- неглазурована глина
- пластмаса або пластмасові ручки

**Зауваження:** Для деяких страв прилад перемикається на режим мікрохвиль. На дисплеї з'являється вказівка використовувати придатний для мікрохвиль посуд.

→ "Посуд та приладдя для режиму мікрохвиль", Стор. 18

### 14.2 Параметри налаштування страв

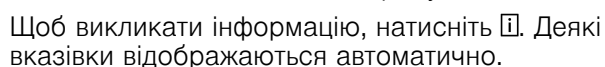
Для оптимального приготування прилад використовує різні налаштування в залежності від страви. Використовувані налаштування можна побачити на дисплеї. Деякі параметри можна налаштувати. Дотримуйтесь вказівок на дисплеї.

**Зауваження:** Результат готування залежить від якості та властивостей посуду. Використовуйте свіжі продукти, найкраще щойно виїняті з холодильника. Використовуйте охолоджені страви безпосередньо з морозильної камери.

#### Поради та вказівки щодо налаштувань

Коли ви встановлюєте налаштування для страви, на дисплеї відображається інформація, що стосується цієї страви, наприклад:

- Придатний рівень встановлення
  - Придатне приладдя або посуд
  - Додавання рідини
  - Час перевертання або перемішування
- Щойно настане цей час, пролунає сигнал.

Щоб викликати інформацію, натисніть . Деякі вказівки відображаються автоматично.

#### Програми

Для програм попередньо встановлені оптимальний вид нагрівання, температура та тривалість.

Для отримання оптимального результату приготування необхідно також встановити вагу, товщину або рівень приготування. Ви можете виконувати налаштування тільки в спеціальній зоні.

Якщо не вказано інше, встановіть загальну вагу страви.

#### Рекомендовані налаштування

В рекомендованих установках попередньо встановлено оптимальний вид нагрівання. Попередньо встановлені температуру та тривалість можна регулювати.

#### Способи приготування

Для деяких страв ви можете самостійно вибрати оптимальний спосіб приготування.

Для традиційного приготування виберіть тип приготування з наступним параметром:

- класичний

#### Страва з термометром

Для деяких страв можна використовувати термометр.

Виберіть тип готування, що містить такий параметр:

- точний до градуса

Температуру та внутрішню температуру можна регулювати.

→ "Термометр для печені", Стор. 20

#### Готування страв з режимом мікрохвиль

Для деяких страв можна вибрати спосіб приготування з режимом мікрохвиль  $\approx$ . Тривалість готування скорочується.

Виберіть тип приготування з наступними параметрами:

- швидший
- дбайливий і швидкий

Дотримуйтесь вказівок по роботі з режимом мікрохвиль.

→ "Режим мікрохвиль", Стор. 18

### 14.3 Огляд страв

Викликавши режим роботи, ви можете побачити, які рецепти окремих страв доступні на приладі. Вибір страв залежить від комплектації вашого приладу. Рецепти відсортовані за категоріями та стравами.

**Зауваження:** В основних установках ви можете відсортувати на дисплеї страви за регіональною ознакою.

→ "Основні параметри", Стор. 25

Категорія	Страви
Пиріг	Пиріг у формі Пироги на деку для випікання Дрібне печиво Печиво домашнє
Хліб, булочки	Хліб Булочки
Піці, пікантні пироги	Піца Пікантні пироги, французький пиріг (кіш)
Запіканки, суфле	Запіканка, пікантна, свіжі, готові інгредієнти Лазанья, свіжа Лазанья, охолоджена Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки Запіканка, солодка, свіжа Крамбл (фруктовий десерт) Суфле у порційних формочках Йоркширський пудинг
Птиця	Курча Качка, гуска Індичка
М'ясо	Свинина Яловичина Телятина Ягнятина Дичина М'ясні страви
Риба	Риба, ціла тушка Рибне філе
Продукти глибокої заморозки	Піца Булочки Запіканки Напівфабрикати з картоплі Птиця, риба
Гарніри, овочі	Овочі Страви з картоплі Рис Крупи
Розморожування страв	Хліб, булочки Пиріг М'ясо, птиця Риба



## 14.4 Налаштування страви

**Вимога:** Страва у робочій камері.


1. Натисніть на "Страви".
2. Натисніть на потрібну категорію.
3. Натисніть на потрібну страву.
4. Натисніть на потрібну страву.

**Порада:** Для деяких страв ви можете самостійно вибрати оптимальний спосіб приготування.

→ "Параметри налаштування страв", Стор. 23

- ✓ На дисплеї відобразяться налаштування для страви.
- 5. За потреби скоригуйте налаштування. Залежно від страви ви можете регулювати лише певні налаштування.  
→ "Параметри налаштування страв", Стор. 23
- 6. Щоб отримати інформацію, наприклад, про приладдя та рівень встановлення, натисніть на .
- 7. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ Прилад починає нагріватися, і починається зворотній відлік тривалості готування.
- ✓ Коли страва буде готова, пролунає сигнал. Прилад перестав розігріватися.
- 8. Якщо час приготування закінчився:
  - За потреби ви можете прийняти подальші налаштування та знову запустити режим.
  - Коли страва буде готова, вимкніть прилад, натиснувши .

## 14.5 Автоматична функція вимкнення

Функція автоматичного відключення  при приготуванні страв дозволяє безпечно випікати і запікати. Після закінчення роботи прилад автоматично припиняє нагрівання.

Для досягнення найкращого результату приготування виймайте страву з камери лише після закінчення роботи режиму.

# 15 Обране

Ви можете зберегти свої налаштування в обраному і повторно використовувати їх надалі.

**Зауваження:** Залежно від типу приладу, необхідно завантажити цю функцію в прилад. Дізнайтесь більше в додатку Home Connect.

## 15.1 Збереження обраного

Ви можете зберегти до 30 різних режимів роботи в якості обраних.

1. Поруч з назвою режиму роботи натисніть ☆.
2. При необхідності змініть назву обраного за допомогою клавіатури на дисплеї.
3. Натисніть на "Прийняти".

## 15.2 Вибір обраного

Якщо ви зберегли обране, ви можете вибрати його, щоб задати режим роботи.

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на необхідне обране.
3. При необхідності ви можете змінити налаштування.
4. Увімкніть прилад, натиснувши "Start".
- ✓ На дисплеї з'являються значення налаштування.

**Зауваження:**

Зважайте на інформацію щодо різних режимів роботи:

- → "Режим мікрохвиль", Стор. 18

- → "Функція вентилявання 'Хрустка скоринка'", Стор. 20
- → "Термометр для печені", Стор. 20

## 15.3 Зміна обраного

Ви можете змінити своє збережене обране у будь-який момент.

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на необхідне обране.
3. Поруч з назвою обраного натисніть ✎.
4. Зміна налаштувань або назви обраного.

5. Підтвердіть зміни.

### Сортування обраного

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на назву "Обране" поряд з ✎.
3. Натисніть і утримуйте плитку потрібного обраного і перетягніть її в потрібне місце.

### Видалення обраного

1. Натисніть на "Обране".
2. Натисніть на бажане обране ★.
3. Підтвердіть видалення.

## 16 Захист від доступу дітей

Заблокуйте прилад, щоб діти не могли випадково увімкнути прилад або змінити його налаштування.

### 16.1 Активація функції «Блокування від доступу дітей»

Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати при увімкненому та вимкненому приладі.

- ▶ Щоб активувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибіл. 4 секунд натискайте ☹.
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.
- ✓ Панель управління заблокована. Прилад можна лише вимкнути за допомогою ☹.

- ✓ Коли прилад увімкнений, світиться ☹. Коли прилад вимкнений, ☹ не світиться.

### 16.2 Деактивація функції «Блокування від доступу дітей»

Блокування від доступу дітей можна скасувати у будь-який час.

- ▶ Щоб деактивувати функцію «Блокування від доступу дітей», протягом прибіл. 4 секунд натискайте ☹.
- ✓ На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження.

## 17 Основні параметри

Ви можете встановити основні установки вашого приладу відповідно до власних потреб.

### 17.1 Огляд основних установок

Тут наведено огляд основних параметрів і їхніх стандартних значень. Основні параметри залежать від комплектації приладу.

Додаткову інформацію про окремі основні установки дисплея можна отримати за допомогою кнопки ⓘ.

Основні установки	Вибір
Мова	Див. вибір на приладі
Home Connect	З'єднання духової шафи з мобільним кінцевим пристроєм і дистанційне керування. Home Connect → Стор. 26
Поточний час доби	Поточний час у форматі 24 год.
Дата	Поточна дата у форматі ДД.ММ.РРРР
Дисплей	Вибір
Яскравість	▪ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Дисплей	Вибір
Індикація режиму очікування	▪ Увімк, частково обмежене <sup>1</sup> ▪ Вимк.
Годинник	▪ Цифровий + дата <sup>1</sup> ▪ Цифровий ▪ Аналог+дата ▪ Аналоговий
Регулювання	▪ Вирівнювання дисплею по горизонталі і вертикалі
<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)	
Звук	Вибір
Звук клавіш	▪ Увімк. <sup>1</sup> ▪ Вимк.
Гучність	▪ Рівні 1, 2, 3, 4 та 5 <sup>1</sup>
Акустичний сигнал	▪ Дуже коротка тривалість ▪ Коротка тривалість ▪ Середня тривалість <sup>1</sup> ▪ Довга тривалість
<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)	

Налаштування приладу	Вибір
Інерційний хід вентилятора	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Мінімум</li> <li>■ Рекомендовано<sup>1</sup></li> <li>■ Тривалий</li> <li>■ Дуже тривалий</li> </ul>
Освітлення	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вмикається під час приготування їжі і відкриванні дверцят<sup>1</sup></li> <li>■ Лише при відкриванні дверцят</li> <li>■ Завжди вимк.</li> </ul>
Попереднє налаштування потужності мікрохвиль	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 Вт</li> <li>■ 180 Вт</li> <li>■ 360 Вт</li> <li>■ 600 Вт<sup>1</sup></li> <li>■ Boost</li> </ul>
Продовження роботи режиму мікрохвиль	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увімк.</li> <li>■ Вимк.<sup>1</sup></li> </ul>
Мікрохвильове сушіння	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увімк.<sup>1</sup></li> <li>■ Вимк.</li> </ul>

<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Персоналізація	Вибір
Фірмовий логотип	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Індикація<sup>1</sup></li> <li>■ Не показувати</li> </ul>
Режим після запуску	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Головне меню<sup>1</sup></li> <li>■ Види нагрівання</li> <li>■ Режим мікрохвиль</li> <li>■ Страви</li> <li>■ Улюблене</li> </ul>
Час готування, що минув	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Індикація<sup>1</sup></li> <li>■ Не показувати</li> </ul>
Деко для випікання у режимі мікрохвиль	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увімк.<sup>1</sup></li> <li>■ Вимк.</li> </ul>
Страви	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Всі<sup>1</sup></li> <li>■ Не свинина</li> <li>■ Лише кошерне</li> </ul>



<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Персоналізація	Вибір
Страви регіональної кухні	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Всі<sup>1</sup></li> <li>■ Страви європейської кухні</li> <li>■ Страви британської кухні</li> </ul>
Блокування від доступу дітей	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Лише блокування клавіш<sup>1</sup></li> <li>■ Блокування дверей + блокування кнопок</li> <li>■ Лише блокування клавіш<sup>1</sup></li> <li>■ Деактивовано</li> </ul>
Автоматичне швидке нагрівання	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увімк.<sup>1</sup></li> <li>■ Вимк.</li> </ul>

<sup>1</sup> Заводське значення (може різнитися залежно від типу приладу)

Заводські налаштування	Вибір
Заводські налаштування	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відновити</li> </ul>
Інформація про прилад	Інформація про прилад

## 17.2 Зміна основних установок

1. Торкніться у рядку статусу .
2. Натисніть на потрібну область основної установки.
3. Натисніть на потрібну основну установку.
4. Натисніть на потрібний параметр основної установки.
  - ✓ Зміни застосовуються до більшості основних установок безпосередньо.
5. Щоб змінити інші основні установки, натисніть ←, поверніться назад і оберіть іншу основну установку.
6. Щоб вийти з основних установок, поверніться до головного меню за допомогою X або вимкніть прилад, натиснувши .
  - ✓ Всі зміни збережені в пам'яті.

**Зауваження:** Після відключення струму зміни зберігаються в основних установках.

## 18 Home Connect

Цей прилад можна підключити до мережі. Щоб керувати функціями з мобільного додатку Home Connect, змінювати основні параметри або контролювати поточний стан приладу, з'єднайте його з мобільним пристроєм. Служби Home Connect доступні не в усіх країнах. Доступність функції Home Connect залежить від доступності служб Home Connect у вашій країні. Докладну інформацію можна знайти тут: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)  
Застосунок Home Connect даватиме інструкції щодо всіх етапів процесу реєстрації. Для налаштування виконуйте інструкції, що з'являтимуться в застосунку Home Connect.

### Поради

- Дотримуйтеся вимог, наведених у супровідній документації Home Connect.
- Виконуйте також вказівки, що з'являються в застосунку Home Connect.

### Вказівки

- Дотримуйтеся правил техніки безпеки, наведених у цій інструкції з експлуатації; ці правила мають бути дотримані й у разі, якщо ви керуєте приладом за допомогою застосунку Home Connect.  
→ "Безпека", Стор. 2
- Управління безпосередньо на приладі завжди має перевагу. У цей час управління за допомогою мобільної програми Home Connect неможливе.



- У режимі готовності при наявному підключенні до мережі пристрій потребує макс. 2 Вт.

## 18.1 Налаштування Home Connect

### Вимоги

- Прилад підключений до електромережі та увімкнений.
- У вас є мобільний кінцевий пристрій, наприклад смартфон, із новою версією операційної системи iOS або Android.
- Мобільний кінцевий пристрій і ваш прилад перебувають в межах сигналу WLAN вашої домашньої мережі.

1. Завантажте застосунок Home Connect.



2. Відкрийте застосунок Home Connect та проскануйте наступні QR-коди.



3. Дотримуйтеся вказівок застосунку Home Connect.

## 18.2 Налаштування Home Connect

В основних установках приладу можна встановити налаштування та параметри мережі для Home Connect. Які параметри відображатимуться на дисплеї, залежить від того, чи налаштовано Home Connect і чи підключено прилад до домашньої мережі.

Основний параметр	Доступні налаштування	Пояснення
Home Connect Assistant	Запуск асистента Роз'єднання	Ви можете використовувати Home Connect Assistant, щоб підключити прилад до застосунку Home Connect. <b>Зауваження:</b> При першому використанні Home Connect Assistant доступно лише налаштування "Запуск Асистента".
WiFi	Увімк. Вимк.	За допомогою Wi-Fi ви можете вимкнути підключення до мережі вашого приладу. Після успішного підключення ви можете відключити Wi-Fi і не втратити докладні дані. Щойно ви знову активуєте Wi-Fi, прилад підключиться автоматично. <b>Зауваження:</b> У режимі очікування з підключенням до мережі приладу потрібно максимум 2 Вт.
Стан дистанційного керування	Моніторинг Дистанційний запуск вручну Постійний дистанційний запуск	У програмі моніторингу можна відобразити лише робочий стан приладу. Для увімкнення дистанційного запуску вручну необхідно кожного разу перед запуском приладу через застосунок вмикнути дистанційний запуск. Якщо відкрити дверцята приладу впродовж 15 хвилин після активації дистанційного запуску або завершення роботи, дистанційний запуск деактивується. Використовуючи функцію постійного віддаленого запуску, ви можете віддалено запускати і керувати пристроєм в будь-який час. Якщо ви часто керуєте приладом дистанційно, є сенс встановити постійний дистанційний запуск.

### 18.3 Керування приладом за допомогою застосунку Home Connect

За допомогою застосунку Home Connect можна налаштувати та запускати прилад дистанційно.


#### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▶ При появі диму, вимкніть прилад або витягніть штекер і тримайте двері закритими. Це допоможе загасити полум'я, що виникло.

#### **Вимоги**

- Прилад увімкнено.
- Прилад підключений до домашньої мережі та застосунку Home Connect.
- Для зміни налаштувань приладу через застосунок необхідно вибрати в основних установках стану дистанційного керування постійний дистанційний запуск або дистанційний запуск вручну.

1. Щоб активувати дистанційний запуск, натисніть .
2. Прийміть налаштування у застосунку Home Connect та відправте на прилад.

#### **Вказівки**

- Якщо відкрити дверцята приладу впродовж 15 хвилин після активації дистанційного запуску або завершення роботи, дистанційний запуск вручну деактивується.
- Якщо на приладі запустити режим роботи духової шафи, дистанційний запуск активується автоматично. Через застосунок Home Connect можна змінити налаштування або запустити нову програму.

### 18.4 Оновлення ПЗ

Функція оновлення ПЗ оновлює програмне забезпечення приладу, наприклад, для оптимізації, усунення помилок, оновлення з метою безпеки.

Передумова: необхідно бути зареєстрованим користувачем Home Connect, мати інстальований застосунок на своєму кінцевому мобільному пристрої і підключитися до сервера Home Connect.

Коли на сервері з'являється нова версія ПЗ, мобільна програма Home Connect інформує вас про це, і ви можете запустити процес оновлення безпосередньо з цієї програми. Після успішного завантаження можна запустити інсталяцію з застосунку Home Connect, якщо ви перебуваєте в домашній

мережі WLAN (Wi-Fi). Після успішної інсталяції ви отримаєте повідомлення через мобільну програму Home Connect.

#### **Вказівки**

- Під час завантаження можна й далі користуватися приладом. Залежно від особистих налаштувань у застосунку, оновлення ПЗ може також завантажуватися автоматично.
- Якщо йдеться про оновлення, важливе для безпеки, рекомендується інсталювати нову версію ПЗ якомога швидше.
- Установка займає кілька хвилин. Ви не можете використовувати прилад під час інсталяції.

### 18.5 Дистанційна діагностика

Сервісна служба може отримати доступ до вашого приладу за допомогою дистанційної діагностики, якщо ви звернетесь до сервісної служби із запитом; ваш прилад має бути підключено до сервера Home Connect, а віддалена діагностика доступна в країні, в якій використовується прилад.

**Порада:** Для отримання додаткової інформації та вказівок щодо наявності віддаленої діагностики у вашій країні див. розділ сервісної служби/підтримки на місцевому веб-сайті: [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com)

### 18.6 Захист даних

Зважайте на правила захисту даних.

Під час першого підключення приладу до домашньої мережі з виходом в інтернет прилад передає на сервер Home Connect такі дані для першої реєстрації:

- Унікальний ідентифікатор приладу (складається з ключів приладу, а також MAC-адреси встановленого модуля зв'язку Wi-Fi).
- Сертифікат безпеки модуля зв'язку Wi-Fi (для інформаційно-технічної безпеки з'єднання).
- Поточну версію програмного й апаратного забезпечення побутового приладу.
- Статус відновлення заводських параметрів, якщо його перед цим робили.

Ця перша реєстрація готує функції Home Connect до користування й потрібна лише під час першого кліку функцій Home Connect.

**Зауваження:** Пам'ятайте, що функціями Home Connect можна користуватися лише за наявності мобільної програми Home Connect. Інформацію щодо захисту даних можна переглянути у мобільній програмі Home Connect.

## 19 Чищення та догляд

Щоб прилад працював довго, слід ретельно чистити його й доглядати за ним.

### 19.1 Засоби для очищення

Щоб не допустити пошкодження різних поверхонь приладу, використовуйте лише придатні очисні засоби.

#### **⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!**

Рідина, що витекла, може спричинити ураження електричним струмом.

- ▶ Не можна чистити прилад за допомогою парового або високотискового приладу.

#### **УВАГА!**

Непридатні засоби для очищення пошкоджують поверхні приладу.

- ▶ Не використовуйте гострі чи абразивні очисні засоби.

- ▶ Не застосовуйте засоби для очищення, що мають високий вміст спирту.
- ▶ Не застосовуйте жорсткі або металеві губки.
- ▶ Забороняється використовувати спеціальні очищувачі для теплового чищення.

Використання засобу для очищення духовок у теплій робочій камері пошкоджує емаль.

- ▶ Не використовуйте засіб для очищення духовок у теплій робочій камері.
- ▶ Перед наступним розігріванням повністю видаліть залишки з робочої камери і дверцят робочої камери.

При змішуванні різні засоби для очищення можуть вступити в хімічну реакцію.

- ▶ Заборонено змішувати очисні засоби.
- ▶ Ретельно видаляйте залишки засобів.

Сіль, що міститься в нових губчастих серветках, може пошкодити поверхні.

- ▶ Нові губки для миття слід ретельно промивати перед використанням.

### Відповідні очисні засоби

Для очищення поверхонь приладу використовуйте тільки придатні очисні засоби.

Дотримуйтесь інструкцій щодо очищення приладу.  
→ "Чищення приладу", Стор. 30

### Передня сторона приладу

Поверхня	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Поверхні з високоякісної сталі	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Гарячий лужний розчин</li> <li>■ Спеціальні засоби для догляду за високоякісною сталлю для очищення нагрітих поверхонь</li> </ul>	Щоб запобігти корозії, відразу ж видаляйте плями вапна, жиру, крохмалю і яєчного білка з поверхонь з нержавіючої сталі. Наносьте засіб для догляду за високоякісною сталлю тонким шаром.
Пластикові або вкриті лаком поверхні наприклад, панель управління	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу витирайте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.

### Дверцята приладу

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Скло дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Гарячий лужний розчин</li> <li>■ Засіб для чищення духовок</li> </ul>	Не використовуйте шкребок для скла або губку з нержавіючої сталі. <b>Порада:</b> Для ретельнішого очищення зніміть скло дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 33
Захисна панель дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ з високоякісної сталі: Очисник високоякісної сталі</li> <li>■ з пластмаси: Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Не використовуйте шкребок або засіб для очищення скла. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю. <b>Порада:</b> Для ретельнішого очищення зніміть захисну панель дверцят. → "Дверцята приладу", Стор. 33

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Внутрішня рама дверей виготовлена з високоякісної сталі	<ul style="list-style-type: none"> <li>Очисник високоякісної сталі</li> </ul>	Знебарвлення можна видалити за допомогою очисного засобу для нержавіючої сталі. Не застосовуйте засоби для догляду за високоякісною сталлю.
Ручка дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Щоб запобігти появі плям, які неможливо видалити, відразу вити-райте засіб для видалення накипу при потраплянні на поверхню.
Ущільнення дверцят	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	Не знімайте та не тріть.

## Робоча камера

Область застосування	Відповідні очисні засоби	Вказівки
Емальовані поверхні	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> <li>Розчин оцту</li> <li>Засіб для чищення духовок</li> </ul>	<p>При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Залиште дверцята приладу після очищення відкритими, щоб робоча камера висохла.</p> <p><b>Вказівки</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Найкраще застосовувати функцію очищення. → "Функція чищення 'Піроліз activeClean'", Стор. 31</li> <li>За дуже високих температур емаль може вигоряти, внаслідок чого її колір може незначним чином змінитися. Це не впливає на функціонування приладу.</li> <li>Крайки тонкого дека не повністю вкриті емаллю і можуть бути шорсткими. Стійкість до корозії від цього не зменшується.</li> <li>Залишки харчових продуктів можуть утворити білий наліт на емальованих поверхнях. Цей наліт не є небезпечним для здоров'я. Це не впливає на функціонування приладу. Його можна видалити лимонною кислотою.</li> </ul>
Підвісні каркаси	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	<p>При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі.</p> <p><b>Зауваження:</b> Від'єднайте підвісні каркаси для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Стор. 35</p>
Висувн. механізм	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	<p>При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Щоб не видалити густе мастило, очищуйте висувні напрямні у складеному стані. Не мийте його у посудомийній машині.</p> <p><b>Зауваження:</b> Від'єднайте систему напрямних для ретельного очищення. → "Підвісні каркаси", Стор. 35</p>
Приладдя	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> <li>Засіб для чищення духовок</li> </ul>	<p>При стійких забрудненнях розмочуйте плями або використовуйте щітку чи губку з нержавіючої сталі. Емальоване приладдя можна мити у посудомийній машині.</p>
Термометр	<ul style="list-style-type: none"> <li>Гарячий лужний розчин</li> </ul>	<p>При стійких забрудненнях скористайтеся щіткою. Не мийте його у посудомийній машині.</p>

## 19.2 Чищення приладу

Щоб не уникнути пошкодження приладу, очищуйте його відповідно до вказівок придатними очисними засобами.

### УВАГА! – Небезпека опіків!

Прилад та його доступні частини нагріваються під час використання.

- ▶ Не можна торкатися нагрівальних елементів.
- ▶ Дітям до 8 років не дозволяється наближатися до приладу.

### УВАГА! – Небезпека пожежі!

Залишки їжі, жир та сік від смаження можуть загорі-тись.

- ▶ Перед використанням видаліть сильні забруднення з робочої камери, нагрівальних елементів та приладдя.

**Вимога:** Зважайте на вказівки щодо очисних засобів.


→ "Засоби для очищення", Стор. 29

1. Очищуйте прилад гарячим лужним розчином і ганчіркою для посуду.

- Для деяких поверхонь можна використовувати альтернативні очисні засоби.  
→ "Відповідні очисні засоби", Стор. 29

- Витріть насухо м'яким рушником.

## 20 Функція чищення "Піроліз activeClean"

З функцією очищення "Піроліз activeClean"  робоча камера очищується майже автоматично.

Очищуйте робочу камеру з функцією очищення раз на 2 - 3 місяці. За потреби можна застосовувати функцію очищення частіше. Споживання електроенергії при виконанні функції очищення становить прибл. 3,6-4,7 кіловат-годин.

### 20.1 Підготовка приладу до очищення

Для досягнення найкращого результату очищення та уникнення пошкоджень ретельно підготуйте прилад.

#### УВАГА! – Небезпека пожежі!

Покладені в робочу камеру легкозаймисті предмети можуть загорітися.

- ▶ Забороняється класти легкозаймисті предмети у робочу камеру.
- ▶ При появі диму, вимкніть прилад або витягніть штекер і тримайте двері закритими. Це допоможе загасити полум'я, що виникло.

Під час роботи функції очищення залишки їжі, жир або сік від смаження можуть спалахнути.

- ▶ Перед кожним запуском функції очищення видаляйте з робочої камери інтенсивні забруднення.
- ▶ Забороняється очищувати приладдя.

В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Ніколи не вішайте займисті предмети, наприклад, рушники на ручку дверцят.
- ▶ Слідкуйте за тим, щоб передня стінка приладу залишалась вільною для доступу.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

Якщо пошкоджене ущільнення дверцят, з дверей виходить велика кількість тепла.

- ▶ Не тріть та не знімайте ущільнення.
- ▶ Ніколи не використовуйте прилад з пошкодженим ущільненням або без ущільнення.

- Вийміть з робочої камери приладдя та посуд. Одночасно можна очищувати підвісні каркаси та телескопічні механізми.
- Видаліть сильні забруднення з робочої камери та підвісних каркасів.
- Очистіть дверцята приладу з внутрішньої сторони і поверхні робочої камери навколо ущільнення дверцят м'якою тканиною, змоченою в лужному розчині.  
Не можна знімати або терти ущільнення дверцят. Для видалення сильних забруднень на внутрішньому склі дверцят використовуйте засіб для очищення духовок.
- Вийміть предмети з робочої камери. Робоча камера повинна бути порожньою до підвісних каркасів.

### 20.2 Налаштування функції очищення

Під час роботи функції очищення провітрюйте кухню.

#### УВАГА! – Небезпека шкоди здоров'ю!


Функція очищення нагріває робочу камеру до дуже високих температур, так що залишки смаження, приготування на грилі та випікання згорають. При цьому виділяється пара, що може спричинити подразнення слизових оболонок.

- ▶ Під час функції очищення у достатній мірі провітрюйте кухню.
- ▶ Не залишайтеся у приміщенні довго.
- ▶ Не підпускайте дітей та домашніх тварин до приладу.

#### УВАГА! – Небезпека опіків!

В режимі очищення робоча камера сильно нагрівається.

- ▶ Забороняється відкривати дверцята приладу.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

 В режимі очищення прилад дуже сильно нагрівається.

- ▶ Не доторкайтеся до дверцят.
- ▶ Залиште прилад охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

**Зауваження:** Під час очищення лампа підсвічування духової шафи не горить.

**Вимога:** → "Підготовка приладу до очищення", Стор. 31.


- Натисніть "Очищення".
- Натисніть "Піроліз activeClean".
- Натисніть "Ступінь" та встановіть режим очищення.


Режим очищення	Ступінь очищення	Тривалість у годинах
1	Легкий	Прибл. 2:15
2	Високий	Прибл. 2:30

Тривалість не можна змінити.

Ви можете зсунути час, до якого має закінчитися встановлений режим.


→ "Встановлення часу завершення", Стор. 17

- Натисніть "Start".
- ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідну підготовку до запуску функції очищення.
- Підтвердіть вказівку.
  - ✓ Функція очищення запускається, і починається зворотній відлік тривалості.
  - ✓ Задля вашої безпеки після досягнення певного температурного рівня дверцята робочої камери автоматично блокуються. На дисплеї з'являється .
  - ✓ Коли очищення завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що робота режиму завершилась.

6. Вимкніть прилад кнопкою .
7. → "Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення", Стор. 32.

### Відміна режиму очищення

Після запуску режиму очищення функцію очищення більше не можна призупинити або змінити.

- ▶ Щоб відмінити функцію очищення, вимкніть прилад, натиснувши .

## 20.3 Підготовка приладу до роботи після виконання функції очищення

1. Залиште прилад охолонути.
2. Протріть вологою серветкою попіл, що залишився у робочій камері, на підвісних каркасах та в зоні дверцят приладу.


3. Витягніть висувні механізми кілька разів і вставте. Під час виконання функції очищення висувні механізми можуть змінити колір. Ці зміни кольору не впливають на функціонування приладу.
4. Видаліть білі відкладення лимонною кислотою.

**Зауваження:** Сильні забруднення можуть залишати на емальованих поверхнях білі відкладення. Ці залишки продуктів нешкідливі. Відкладення не впливають на функціонування приладу.

**Зауваження:** Рамка на внутрішній стороні дверцят приладу або інші деталі з нержавіючої сталі змінюють колір під час виконання функції очищення. Ці зміни кольору не впливають на функціонування приладу. Їх можна видалити засобом для очищення виробів з нержавіючої сталі.

---

# 21 Програма підтримання чистоти "humidClean"

Програма підтримання чистоти "humidClean"  є швидкою альтернативою для періодичного очищення робочої камери. У програмі підтримання чистоти забруднення пом'якшуються за рахунок випаровування лужного розчину. Після цього забруднення буде легко видалити.

## 21.1 Встановлення програми підтримання чистоти

### УВАГА! – Небезпека опіку!


З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара.

- ▶ Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.

**Зауваження:** Під час виконання програми підтримання чистоти лампа підсвічування духової шафи не горить.

**Вимога:** Робоча камера повністю охолола.

1. Вийміть приладдя з робочої камери.
  2. **УВАГА!**  
Дистильована вода у робочій камері спричиняє корозію.
    - ▶ Не використовуйте дистильовану воду.Змішайте 0,4 л води з краплею мийного засобу і налейте на дно робочої камери по центру.
  3. Натисніть "Очищення".
  4. Натисніть "humidClean".  
Тривалість не можна змінити.
  5. Натисніть "Start".
- ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідну підготовку до запуску програми підтримання чистоти.

6. Підтвердіть вказівку.
  - ✓ Програма підтримки чистоти запускається, і починається зворотній відлік тривалості.
  - ✓ Коли програма підтримки чистоти завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.
7. Вимкніть прилад кнопкою .
8. → "Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти", Стор. 32.

## 21.2 Очищення робочої камери після програми підтримки чистоти

### УВАГА!

Якщо робоча камера тривалий час буде вологою, там утвориться корозія.

- ▶ Після виконання програми підтримання чистоти протріть робочу камеру та повністю висушіть.
1. Залиште прилад охолонути.
  2. Зберіть воду, що залишилась в робочій камері, за допомогою всмоктуючої губки.
  3. Гладенькі емальовані поверхні у робочій камері очищуйте ганчіркою для миття або м'якою щіткою. Залишки, що в'їлися, видаляйте металевим шкребком зі скрученої спіралі з високоякісної сталі.
  4. Вапняні відкладення видаліть ганчіркою, змоченою в оцті, а потім змийте чистою водою.
  5. Витріть робочу камеру м'яким рушником.
  6. Щоб робоча камера повністю висохла, залиште дверцята приладу відчиненими приблизно на 1 годину або скористуйтеся функцією "Сушіння".  
→ "Регулювання сушіння", Стор. 33

## 22 Сушіння

Щоб уникнути залишків вологи, після завершення мікрохвильового режиму роботи висушіть робочу камеру.

### УВАГА!

Вода на дні робочої камери під час експлуатації приладу за температури понад 120 °C може спричинити пошкодження емалі.

- ▶ Не починайте роботу приладу, якщо на дні робочої камери залишилася вода.
- ▶ Перед початком експлуатації витріть воду на дні робочої камери.

### 22.1 Висушити робочу камеру


Ви можете висушити робочу камеру вручну або за допомогою функції "Сушіння".

1. Залиште прилад охолонути.
2. Видаліть з робочої камери бруд.
3. Витріть воду у робочій камері.
4. Висушіть робочу камеру.
  - Щоб робоча камера висохла, залиште дверцятка приладу відчиненими на 1 годину.

- Щоб використовувати функцію "Сушіння", встановіть "Сушіння".
- "Регулювання сушіння", Стор. 33

### Регулювання сушіння

**Вимога:** → "Висушити робочу камеру", Стор. 33

1. Натисніть "Очищення".
2. Натисніть "Сушіння".  
Тривалість неможливо змінити.
3. Натисніть "Start".
  - ✓ На дисплеї з'являється вказівка про необхідні підготовчі дії до сушіння.
4. Підтвердіть вказівку.
  - ✓ Сушіння запускається, і починається відлік тривалості.
  - ✓ Коли сушіння завершиться, пролунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення про те, що режим закінчився.
5. Вимкніть прилад кнопкою .
6. Щоб повністю висушити робочу камеру, відчиніть дверцятка приладу та залиште їх відчиненими на 1-2 хвилини.

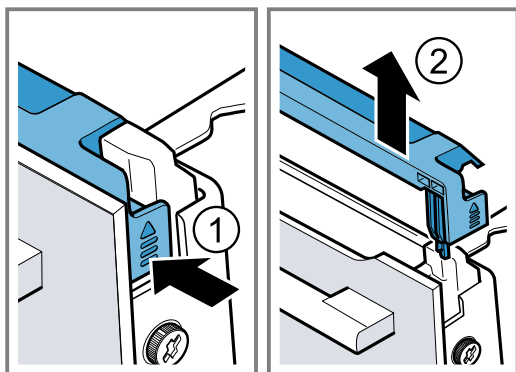
## 23 Дверцятка приладу

Для ретельного очищення дверцят приладу їх можна розібрати.

### 23.1 Зняття захисної панелі дверцят

Вкладки з високоякісної сталі в захисній панелі дверцят можуть змінювати колір. Зніміть захисну панель дверцят, щоб очистити її та вкладки з високоякісної сталі або зняти скло дверцят.

1. Відкрийте трохи дверцятка приладу.
2. Натисніть на захисну панель дверцят ліворуч і праворуч ①.
3. Зніміть захисну панель дверцят ② та обережно закрийте дверцятка.

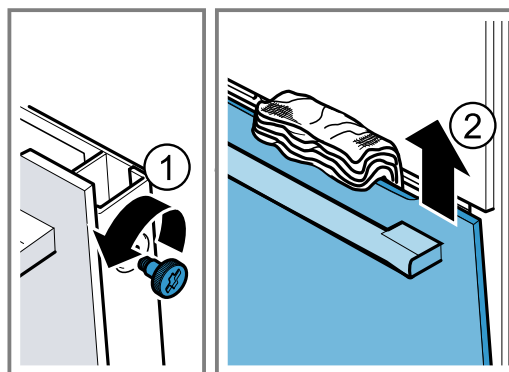


Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

- ▶ Не просовуйте руки в область шарнірів. Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.
- ▶ Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

**Вимога:** Захисна панель дверцят знята.

1. Викрутіть гвинти на дверцятках приладу ліворуч і праворуч і вийміть ①.
2. Затисніть кухонний рушник, складений кілька разів, у дверцятках приладу.
3. Зачиніть дверцятка приладу.
4. Виймайте переднє скло, потягнувши вгору ②.



5. Покладіть переднє скло на рівну поверхню ручкою дверцят вниз.

### 23.2 Демонтаж скла дверцят

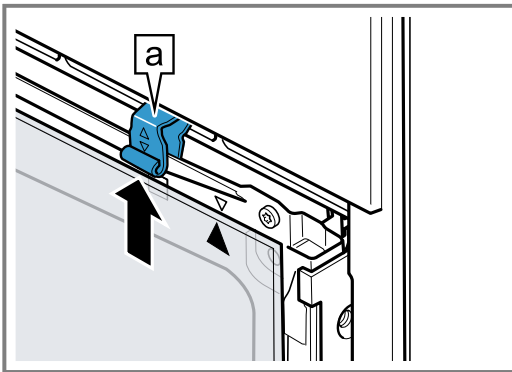
#### УВАГА! – Небезпека травмування!

Подряпане скло дверцят приладу може тріснути.

- ▶ Не використовуйте агресивні абразивні матеріали або гострі металеві скребки для очищення скла дверцят духовки, оскільки вони можуть подряпати поверхню.



6. Натисніть рукою на проміжне скло у напрямку приладу, одночасно натискаючи на лівий та правий тримачі **a** вгору. Не знімайте тримачі **a**.



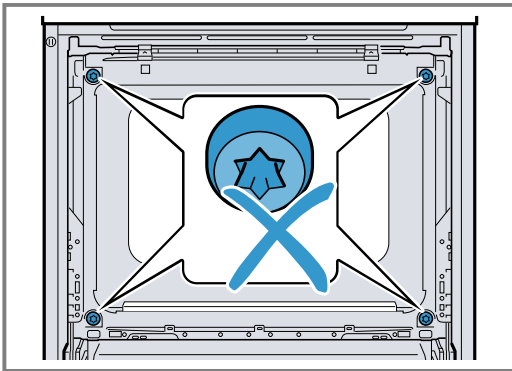
7. Вийміть проміжне скло.

8. **⚠ УВАГА! – Небезпека серйозної шкоди здоров'ю!**

При відкручуванні гвинтів більше не гарантується безпека приладу. Такі пошкодження можуть призвести до витоку мікрохвильового випромінювання.

► Ніколи не перекручуйте гвинти.

Ніколи не відкручуйте 4 чорні гвинти на рамі.



### 23.3 Встановлення скла дверцят

- ⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!**

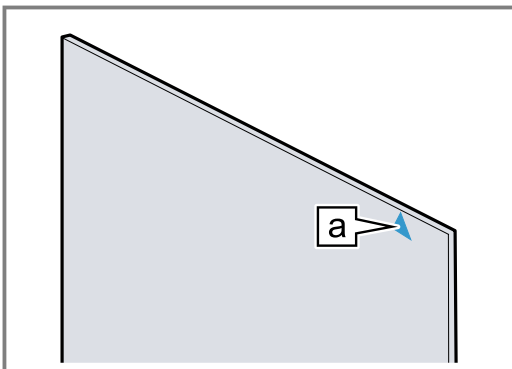
Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення.

► Не просовуйте руки в область шарнірів.

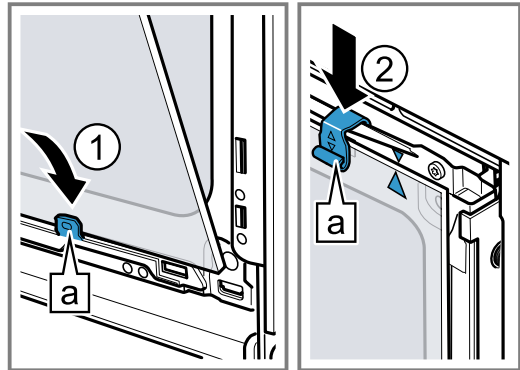
Деталі всередині дверцят приладу можуть мати гострі краї.

► Щоб уникнути травмування, монтаж слід виконувати у захисних рукавицях.

1. Поверніть проміжне скло, поки стрілка **a** не опиниться праворуч вгорі.

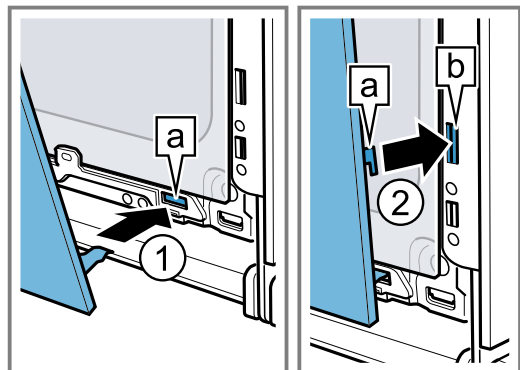


2. Вставте проміжне скло знизу у тримач **a** ① і притискайте вгору, утримуючи.
3. Натисніть лівий та правий тримач **a** вниз, поки проміжне скло не затиснеться ②.



4. Встановіть переднє скло у лівий та правий тримач **a** ①.

5. Притискайте переднє скло до приладу, поки лівий та правий гачки **a** не опиняться навпроти кріплення **b** ②.

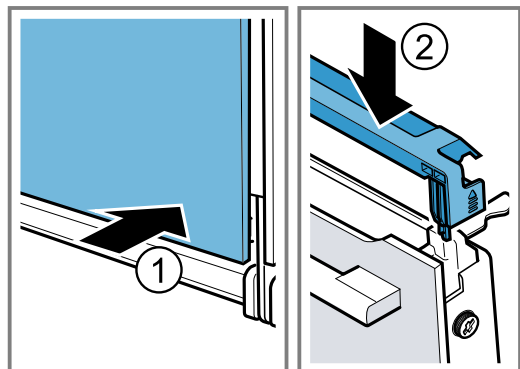


6. Притисніть переднє скло вниз до чутного звуку фіксації ①.

7. Причиніть дверцята приладу і приберіть кухонний рушник.

8. Знову вкрутіть обидва гвинти зліва та справа на дверцятах приладу.

9. Встановіть і притисніть захисну панель дверцят ② до чутного звуку фіксації.



10. Зачиніть дверцята приладу.

#### Вказівки

- Робочу камеру можна знову використовувати, лише якщо скло дверцят правильно встановлене.

## 24 Підвісні каркasi

Підвісні каркasi можна зняти для ретельного очищення їх та робочої камери або заміни каркасів.

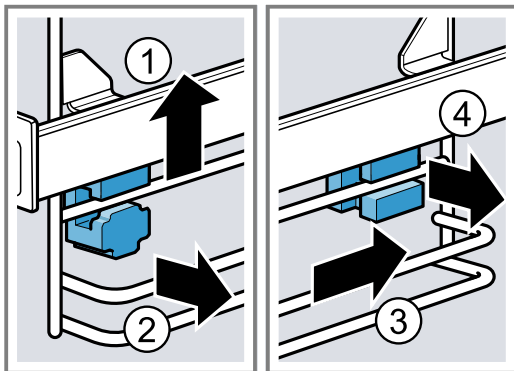
### 24.1 Зняття підвісних каркасів

#### ⚠ УВАГА! – Небезпека опіків!

Підвісні каркasi дуже сильно нагріваються

- ▶ Не торкайтесь розпечених підвісних каркасів.
- ▶ Завжди давайте приладу охолонути.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

1. Підніміть підвісний каркас ① та зніміть ②.
2. Посуньте увесь підвісний каркас назад ③ і зніміть ④.

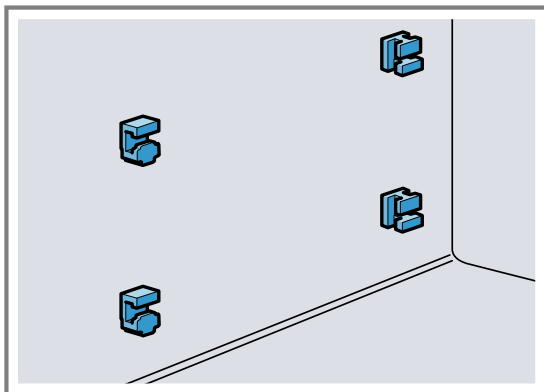


### 24.2 Встановлення тримачів

Якщо відчепити підвісні каркasi, тримачі можуть випасти.

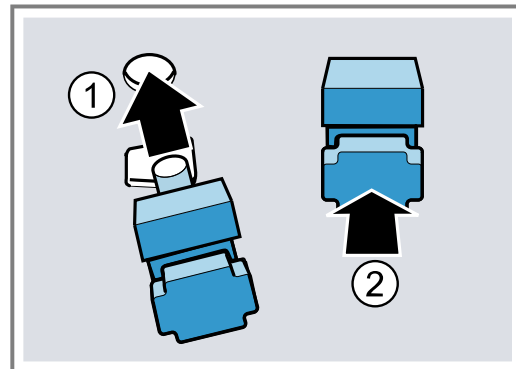
#### Зауваження:

Тримачі спереду і ззаду різні.

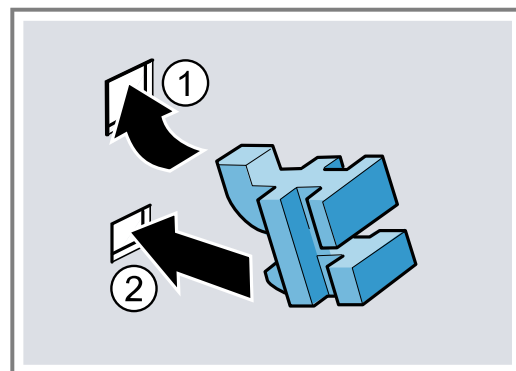


1. Вставте передні тримачі з гачком у верхній частині в круглий отвір і встановіть їх під невеликим кутом ①.

2. Навісьте передні тримачі знизу і випряміть їх ②.

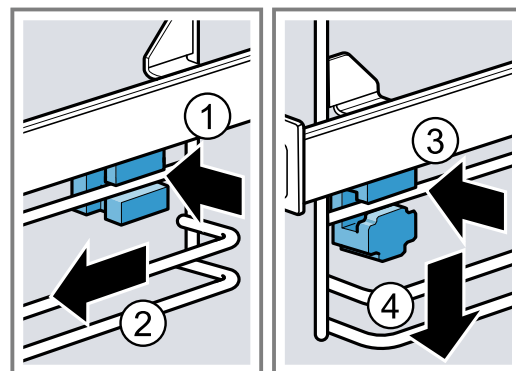


3. Навісьте гачок задніх тримачів у верхній отвір ① і втисніть в нижній отвір ②.



### 24.3 Встановлення підвісних каркасів

1. Просуньте підвісний каркас в тримачі зверху і знизу ззаду ① і потягніть вперед ②.
2. Навісьте підвісний каркас спереду ③ і натисніть вниз ④.



## 25 Усунення несправностей

Незначні несправності приладу можна усувати власноруч. Перш ніж звертатися до сервісної служби, скористайтеся відомостями про усунення несправностей. Так можна уникнути зайвих витрат.

### ⚠ УВАГА! – Небезпека травмування!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Якщо прилад несправний, зверніться до сервісної служби.



### ⚠ УВАГА! – Небезпека ураження електричним струмом!

Ремонтні роботи, виконані неналежним чином, можуть становити небезпеку для користувача.

- ▶ Ремонтувати прилад дозволено тільки фахівцям.
- ▶ Для ремонту приладу дозволяється використовувати лише оригінальні запчастини.
- ▶ Щоб уникнути небезпек, у разі пошкодження кабелю живлення цього приладу його заміну має виконувати виробник, сервісний центр або особа з відповідною кваліфікацією.

### 25.1 Несправності в роботі

Несправність	Причина та усунення несправностей
Прилад не працює.	Спрацював запобіжник у розподільному блоці. ▶ Перевірте запобіжник на електричному щиті. Зник струм. ▶ Перевірте, чи працює освітлення й інші прилади в приміщенні.
	Помилка електроніки 1. Короткочасно відключіть прилад від електромережі, вимкнувши запобіжник. 2. Скиньте основні установки до заводських. → "Основні параметри", Стор. 25
На дисплеї з'являється «Мова українська».	Зник струм. ▶ Для першого введення в експлуатацію прийміть налаштування. → "Перше введення в експлуатацію", Стор. 14
Режим не запускається або переривається.	Можливі різні причини. ▶ Перевірте вказівки, що з'являються на дисплеї. → "Відображення інформації", Стор. 16 Несправність у роботі ▶ Зателефонуйте до сервісної служби. → "Сервісні центри", Стор. 38
Прилад не нагріває.	Увімкнений демонстраційний режим. 1. Ненадовго відключіть прилад від мережі, вимкнувши та знову увімкнувши запобіжник у розподільному блоці. 2. Вимкніть демонстраційний режим протягом прибл. 5 хвилин в основних налаштуваннях. Зник струм. ▶ Одноразово відчиніть та зачиніть дверцята після збою електроживлення. ✓ Прилад перевіряє налаштування та готовий до роботи.
Поточний час не відображається, якщо прилад вимкнено.	Основні установки було змінено. ▶ Змініть основні установки для відображення годинника. → "Основні параметри", Стор. 25
Дверцята приладу не відкриваються.	Функція очищення блокує дверцята приладу, на дисплеї починає світитися  ▶ Дайте приладу охолонути, поки на дисплеї не згасне  → "Функція чищення 'Піроліз activeClean'", Стор. 31 Функція «Захист від доступу дітей» блокує дверцята приладу. ▶ Деактивуйте функцію «Захист від доступу дітей» кнопкою  → "Захист від доступу дітей", Стор. 25 Це блокування можна вимкнути в основних установках. → "Основні параметри", Стор. 25
Home Connect працює неправильно.	Можливі різні причини. ▶ Перейдіть на сайт <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a> .

Несправність	Причина та усунення несправностей
У режимі мікрохвиль робоча камера нагрівається.	<p>Увімкнено функцію сушіння. Для того, щоб уникнути утворення конденсату в мікрохвильовому режимі, прилад автоматично вимикає нагрівальний елемент на режимах 600 та 800 Вт. Вихід пари на це не впливає.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ви можете змінити основну установку функції сушіння в режимі мікрохвиль. → "Основні параметри", Стор. 25</li> <li>- Дотримуйтесь вказівок по роботі з режимом мікрохвиль. → "Режим мікрохвиль", Стор. 18</li> </ul>
Освітлення робочої камери не працює.	<p>Основні установки було змінено.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Змініть основні установки для освітлення. → "Основні параметри", Стор. 25</li> </ul> <p>Несправна світлодіодна лампа.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Зателефонуйте до сервісної служби. → "Сервісні центри", Стор. 38</li> </ul>
Досягнуто максимальної тривалості роботи.	<p>Щоб уникнути небажаної тривалої роботи, прилад автоматично припиняє нагрівання через кілька годин, якщо налаштування не змінюються. На дисплеї відобразиться вказівка. Коли досягнута максимальна тривалість роботи, відбувається перехід до налаштувань відповідного режиму роботи.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Щоб продовжити режим роботи, спочатку вимкніть прилад, натиснувши , а потім знов увімкніть. Знову налаштуйте і запустіть режим.</li> <li>2. Якщо ви не плануєте використовувати прилад, вимкніть його, натиснувши .</li> </ol> <p><b>Порада:</b> Щоб запобігти небажаному вимкненню приладу, встановіть тривалість. → "Функції часу", Стор. 17</p>
На дисплеї з'являється буквено-цифровий код помилки, наприклад E0111.	<p>Електронне обладнання розпізнало несправність.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вимкніть прилад і знову увімкніть його.</li> <li>✓ Якщо несправність була разова, повідомлення зникне.</li> <li>2. Якщо повідомлення з'явиться знову, зверніться до сервісного центру. Під час звернення вкажіть точне повідомлення про помилку. → "Сервісні центри", Стор. 38</li> </ol>
Незадовільний результат приготування.	<p>Було встановлено невідповідні налаштування. Значення налаштування, наприклад температура або тривалість, залежать від рецепту, кількості та продуктів.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Наступного разу встановіть нижче або вище значення.</li> </ul> <p><b>Порада:</b> В додатку Home Connect або на нашому веб-сайті <a href="http://siemens-home.bsh-group.com">siemens-home.bsh-group.com</a> ви можете знайти багато інформації щодо приготування та значень налаштування.</p>

## 26 Утилізація

### 26.1 Утилізація старих приладів

Екологічна утилізація дає змогу повторно використовувати цінну сировину.

1. Витягніть штепсельну вилку кабелю живлення.
2. Переріжте кабель живлення.
3. Утилізуйте прилад екологічним способом.  
Інформацію щодо актуальних способів утилізації можна отримати у продавця приладу або органів місцевого самоврядування.



Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

## 27 Сервісні центри

Докладніші відомості про термін і умови гарантії у вашій країні можна отримати в сервісній службі, у дилера й на нашому сайті.

Звертаючись до сервісного центру, назвіть номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) свого приладу.

Виробник: "БСХ Хаузгерете ГмбХ" вул. Карл-Вері-Штрассе, 34, м. Мюнхен, 81739, Німеччина. Вироблено згідно Ліцензії щодо використання торгової марки із Сіменс АГ

Імпортер: ТОВ "БСХ Побутова Техніка" вул. Радищева, 10/14 корп.Б, м. Київ, Україна

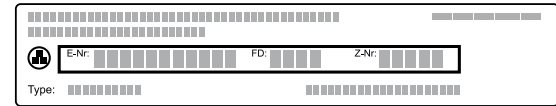
Контактні дані сервісного центру можна знайти в додленому довіднику або на нашому сайті.

Цей виріб містить джерела світла класу енергоефективності G. Ці джерела світла можна придбати як запчастину, а замінити їх можна тільки кваліфікованим спеціалістам.

### 27.1 Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.)

Номер виробу (E-Nr.), заводський номер (FD) і порядковий номер (Z-Nr.) можна знайти на заводській табличці приладу.

Щоб знайти заводську табличку з номерами, відчиніть дверцята приладу.



Щоб мати змогу швидко знайти відомості про прилад і телефонний номер сервісного центру, ці дані можна записати.

Інформація про пристрій може також бути відображена в основних установках.

→ "Основні параметри", Стор. 25

## 28 Інформація про безкоштовне ПЗ і ПЗ з відкритим вихідним кодом

Цей продукт містить програмні компоненти, що на них правласники надають ліцензію як на безкоштовне ПЗ або на ПЗ з відкритим вихідним кодом. Відповідна інформація про ліцензію зберігається на побутовому приладі. Доступ до відповідної інформації про ліцензію також можливий через додаток Home Connect: «Профіль -> Юридична інформація -> Інформація про ліцензію». <sup>1</sup> Завантажити інформацію про ліцензію можна на сайті фірмової продукції. (Шукайте на сайті продукції модель свого приладу й додаткові документи.) Відповідну інформацію можна

також запитати за адресою [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).

Вихідний код буде наданий на запит.

Запит можна надіслати на адресу [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) або BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München (Німеччина).

Тема листа: „OSSREQUEST“

Витрати на опрацювання вашого запиту покриває ви. Ця пропозиція чинна три роки від дати придбання або принаймні до кінця періоду, упродовж якого ми надаємо підтримку й запчастини для відповідного приладу.

## 29 Декларація відповідності

Ця компанія BSH Hausgeräte GmbH заявляє, що прилад із функцією Home Connect відповідає основним вимогам та іншим відповідним положенням директиви 2014/53/EU.

Докладну декларацію відповідності RED можна знайти в Інтернеті за адресою [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) на сторінці опису вашого приладу в розділі додаткових документів.



	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PI	PT	RO	CI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

Частота 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт  
Частота 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 100 мВт

<sup>1</sup> Залежно від комплектації приладу

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

WLAN (Wi-Fi) 5 ГГц: лише для експлуатації в приміщеннях.

Справжнім «БСХ Хаузгерете ГмБХ» за ліцензією на товарний знак Сіменс АГ заявляє, що прилад з обладнанням радіодоступу відповідає Технічному регламенту радіобладнання;

## 30 Для досягнення кращого результату

Тут ви знайдете огляд оптимальних налаштувань для приготування різних типів страв, а також рекомендації щодо приладдя та посуду. Ми підібрали рекомендації, що оптимально підходять для вашого приладу.

**Порада:** В додатку Home Connect або на нашому веб-сайті [siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com) ви можете знайти багато інформації щодо приготування та значень налаштування.

### 30.1 Загальні вказівки щодо приготування

Зважайте на цю інформацію при приготуванні страв.

- Температура та тривалість готування залежать від кількості продуктів та рецепту. Тому вказаний діапазон регулювання параметрів. Спочатку спробуйте випікати за нижчої температури.
- Значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру. Якщо ви все ж перед готуванням бажаєте розігріти духову шафу, встановлюйте приладдя тільки після попереднього розігрівання робочої камери.
- Вийміть з робочої камери непотрібне приладдя та посуд.

#### Порада

Для деяких страв можна використовувати функцію "Хрустка скоринка" вентилявання. Функція вентилявання "Хрустка скоринка" значно знижує вологість у робочій камері. Цей спосіб рекомендується для приготування їжі з великою кількістю вологи, напр.,

- для приготуванні на декількох рівнях одразу
- для випічки із соковитою начинкою
- для випічки з безе
- якщо ви хочете досягти більшої хрумкості

Для хрумких страв рекомендується вмикати цю функцію у другій половині приготування.

→ "Функція вентилявання 'Хрустка скоринка'",  
Стор. 20

### 30.2 Вказівки щодо випікання

- Для випікання пирогів, печива або хліба найкраще підходять форми для випікання з темного металу.
- Застосуйте для приготування запіканок широкий плаский посуд. У вузькому, високому посуді приготування цих страв потребує більше часу і зверху вони будуть більш рум'яними.
- Форми для випікання з силікону не підходять.
- При випіканні запіканки прямо в універсальному деку використовуйте рівень 2.
- Параметри для хлібного тіста чинні для приготування тіста як на деку для випікання, так і у прямокутній формі.

- Рекомендовані налаштування для випікання в поєднанні з режимом мікрохвиль стосуються металевих форм.

#### УВАГА!

Якщо у теплій робочій камері є вода, утворюється водяна пара. Зміна температури може спричинити пошкодження.

- Забороняється наливати воду у гарячу робочу камеру.
- Не ставте посуд з водою на дно робочої камери.

#### Рівні встановлення

При використанні виду нагрівання «Гаряче повітря 4D» можна обирати між рівнями встановлення 1, 2, 3 і 4. Кращий результат досягається при приготуванні на наступних рівнях встановлення.

Випікання на одному рівні	Висота
Висока випічка/форма на решітці	2
Пласка випічка/деко для випікання	3

Випікання на декількох рівнях одразу	Висота
2 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Універсальне деко</li> <li>Деко для випікання</li> </ul>	3 1
2 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> <li>2 решітки з формами на них</li> </ul>	3 1
3 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Деко для випікання</li> <li>Універсальне деко</li> <li>Деко для випікання</li> </ul>	5 3 1
4 рівні	
<ul style="list-style-type: none"> <li>4 решітки з папером для випікання</li> </ul>	5 3 2 1

Використовуйте вид нагрівання «Гаряче повітря 4D».

#### Вказівки

- Випічка, одночасно вставлена в деках або формах для випікання не повинна бути готовою одночасно.
- При готуванні з поєднанням режиму мікрохвиль можна використовувати лише один рівень.

### 30.3 Вказівки щодо смаження, тушкування та приготування на грилі

- Рекомендовані налаштування застосовуються до їжі щойно з холодильника та до птиці без фаршування, готової до смаження.
- Покладіть птицю на посуд грудкою або шкіркою вниз.
- Переверніть печеню, страву для гриля або цілу рибу приблизно через  $\frac{1}{2}$  -  $\frac{2}{3}$  зазначеного часу.
- Завдяки термометру можливе найточніше готування. Зважайте на важливу інформацію щодо правильного використання. → *Стор. 20*

#### Смаження на решітці

Смажена на решітці страва буде особливо хрусткою з усіх боків. Смажте одночасно, наприклад, велику птицю або кілька шматків.

- Смажте шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
- Продукти для смаження кладіть безпосередньо на решітку.
- Для збирання рідини, що скрапує, встановіть універсальне деко на один рівень нижче під решіткою.
- Залежно від розміру та виду печені додайте до  $\frac{1}{2}$  літра води в універсальне деко. З підливки, що збереться, можна приготувати соус. Також при цьому утворюється менше диму і робоча камера менше забруднюється.

#### Смаження у посуді

При приготуванні у закритому посуді робоча камера залишається чистішою.

#### Загальна інформація про смаження у посуді

- Використовуйте жаростійкий посуд, призначений для духової шафи.
- Поставте посуд на решітку.
- Краще використовувати посуд зі скла.
- Зверніть увагу на дані виробника щодо посуду для смаження.

#### Смаження у відкритому посуді

- Використовуйте високу сковорідку.
- Якщо немає придатного посуду, можна використовувати універсальне деко.

#### Смаження у закритому посуді

- Використовуйте придатну кришку, що щільно прилягає.
- Для м'яса між продуктами та кришкою має бути зазор щонайменше 3 см. М'ясо може піднятися.

#### УВАГА! – Небезпека опіку!

При відкриванні кришки після приготування може виходити дуже гаряча пара. Залежно від температури пара може бути невидимою.

- ▶ Підніміть кришку, щоб гаряча пара могла відходити подалі від тіла.
- ▶ Не підпускайте дітей до приладу.

#### Готування на грилі

Готуйте на грилі, щоб отримати хрумку скоринку.

#### УВАГА!

Продукти з підвищеною кислотністю можуть пошкодити ґрати

- ▶ Не кладіть кислі продукти, такі як фрукти або приправлені кислим маринадом продукти на гриль безпосередньо на ґрати.

Гриль з конвекцією добре підходить для приготування цілої птиці та риби, а також м'яса, наприклад, хрусткої скоринки.

#### Примітка для людей, які страждають на алергію на нікель

У поодиноких випадках незначні залишки нікелю можуть потрапити в їжу.

- Готуйте на грилі шматки приблизно однакової ваги та товщини. Смажені шматочки рівномірно підрум'янюються і залишаються соковитими.
- Шматки для гриля кладіть безпосередньо на решітку.
- Для збирання рідини, що скрапує, встановіть універсальне деко щонайменше на один рівень нижче під решіткою.

#### Вказівки

- Нагрівальний елемент гриля постійно вмикається та вимикається. Це не є несправністю. Частота залежить від встановленого режиму гриля.
- При готуванні на грилі може утворюватися дим.

### 30.4 Приготування з режимом мікрохвиль

Використання мікрохвильової печі для приготування їжі може значно скоротити час приготування.

#### Загальна інформація

- При використанні мікрохвильової печі час приготування залежить від загальної ваги страви. Якщо ви хочете приготувати іншу кількість, а не зазначену, діє загальне правило: **вдвічі більша кількість продуктів потребує майже вдвічі більшого часу приготування**.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися.
- У головному меню інструкції з експлуатації наведено інформацію, як встановити режим мікрохвиль та режим з додаванням функції мікрохвиль.
  - → "Режим мікрохвиль", *Стор. 18*
  - → "Увімкнення режиму мікрохвиль", *Стор. 19*

#### Порада

Додаткові вказівки щодо приготування в режимі мікрохвиль наведені тут:

- → "Розморожування", *Стор. 46*
- → "Розігрівання у мікрохвильовій печі", *Стор. 46*

#### Готування та тушкування з режимом мікрохвиль

- Використовуйте закритий посуд, придатний для готування у мікрохвильовій печі. Для вкривання їжі можна також використовувати тарілку або спеціальну фольгу для мікрохвильової печі.
- Для зернових продуктів, наприклад, для рису, використовуйте високий посуд з кришкою. Під час готування круп утворюється багато піни. Додавайте рідину відповідно до даних у рекомендованих налаштуваннях.



- Не просушуйте продукти після миття. Додайте 1-3 столові ложки води або лимонного соку.
- Розподіліть їжу на посуді. Пласкі страви розігріються швидше, ніж високі.
- Не додавайте багато солі та спецій. При приготуванні в мікрохвильовій печі смак страви залишається майже незмінним.
- Страву потрібно 2-3 рази перевернути або перемішати.
- Після готування залиште страву на 2-3 хвилини постояти.

### 30.5 Вказівки щодо приготування напівфабрикатів

- Результат готування дуже сильно залежить від продукту. Потемніння від смаження та нерівномірна обробка можуть статися ще на етапі підготування вихідних продуктів.

- Не використовуйте заморожені продукти, якщо вони дуже сильно вкриті льодом. Видаліть налідь зі страви.
- Зніміть обгортку з напівфабрикату.
- Якщо ви готуєте або розігріваєте напівфабрикати в посуді, використовуйте термостійкий посуд.
- Рівномірно розділіть окремі продукти, такі як булочки та напівфабрикати з картоплі, на приладді. Залиште трохи місця між окремими шматочками.
- Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.
- Якщо на пакуванні вказано значення, відмінне від того, яке можна вибрати на пристрої, використовуйте на пристрої наступне нижче налаштування у ватах. Щоб отримати той же результат, збільшіть тривалість випікання.

### 30.6 Вибір страви

Рекомендовані налаштування для великої кількості страв, відсортованих за категоріями продуктів.

#### Рекомендовані налаштування для різних страв



















Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i> ля	Температура, °C / рівень гри-	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Пиріг із здобного тіста, простий	Форма для кексу або Прямокутна форма	2	☉	160-180	90	30-40
Пиріг із здобного тіста, ніжний	Форма для кексу або Прямокутна форма	2	☐	150-170	-	60-80
Здобний пиріг, 2 рівні	Форма для кексу або Прямокутна форма	3+1	☉	140-150	-	60-80
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2	☉	150-170	-	65-85
Фруктовий/сирний торт з пісочного тіста	Рознімна форма Ø 26 см	2	☉	<b>1.</b> 160-180 <b>2.</b> 100	<b>1.</b> 180 <b>2.</b> -	<b>1.</b> 30-40 <b>2.</b> 20
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2	☉	150-160	-	50-60
Бісквітний торт, 6 яєць	Рознімна форма Ø 28 см	2	☉	150-170 <sup>1</sup>	-	30-50
Пиріг з пісочного тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	3	☐	160-180 <sup>2</sup>	-	55-75
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою	Універсальне деко	3	☐	180-190 <sup>2</sup>	-	30-40
Бісквітний рулет	Деко для випікання	3	☐	180-190 <sup>1</sup>	-	15-20
Кекси	Деко для кексів	3	☐	170-190	-	15-20

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.

<sup>2</sup> Перемкніть функцію вентилятора "Хрустка скоринка".

<sup>3</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.

<sup>4</sup> Перемішайте страву 1-2 рази.





















Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i> ля	Температура, °С / рівень гри-	Потужність мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
Дрібна дріжджова випі- ка	Деко для випікан- ня	3		160-180	-	25-40
Печиво домашнє	Деко для випікан- ня	3		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 2 рі- вні	Універсальне деко + Деко для випікан- ня	3+1		140-160	-	15-30
Домашнє печиво, 3 рі- вні	2x Деко для випікан- ня + Універсальне деко	5+3+1		140-160	-	15-30
Хліб, 750 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210-220 2. 180-190 <sup>1, 2</sup>	-	1. 10-15 2. 25-35
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		1. 210-220 2. 180-190 <sup>2</sup>	-	1. 10-15 2. 40-50
Хліб, 1500 г	Універсальне деко або Прямокутна форма	2		200-210	-	35-45
Лаваш	Універсальне деко	3		250-270	-	20-25
Булочки, свіжі	Деко для випікан- ня	3		180-190	-	20-30
Піца, свіжа - на деку для випікання	Деко для випікан- ня	3		200-220 <sup>2</sup>	-	25-35
Піца, свіжа - на деку для випікання, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікан- ня	3+1		180-190 <sup>2</sup>	-	35-45
Піца, свіжа, тонкий корж, на деці для піци	Форма для піци	2		220-230	-	20-30
Французький пиріг кіш	Форма з темним покриттям для кі- шу	1		200-210	-	40-50
Французька піца фла- мкухен	Універсальне деко	3		280-300 <sup>1</sup>	-	10-18
Запіканка, пікантна, з готових інгредієнтів	Форма для запі- канок	2		150-170	360	20-30
Лазанья, заморожена, 350-450 г, 3 см завви- шки	Відкритий посуд	2		200-210	180	20-25
Лазанья, заморожена, 600-1000 г, 4-5 см заввишки	Відкритий посуд	2		200-210	180	35-45
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запі- канок	2		160-190	-	50-70

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.







<sup>2</sup> Переключіть функцію вентилятора "Хрустка скоринка".

<sup>3</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.

<sup>4</sup> Перемішайте страву 1–2 рази.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i> ля	Температура, °С / рівень гри-	Потужність мікрохвиль у Вт	Три-валість, хв
Запіканка з картоплі, сирі інгредієнти, 4 см заввишки	Форма для запіканок	2		170-190	360	20-25
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Решітка	2		200-220 <sup>2</sup>	-	60-70
Курча, 1,3 кг, нефаршироване	Закритий посуд	2		230-250	360	25-35
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Решітка	3		220-230	-	30-35
Дрібні шматочки курчати, по 250 г	Відкритий посуд	2		190-210	360	20-30
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	2		160-180	-	120-150
Гусак, нефарширований, 3 кг	Решітка	2		170-190	180	80-90
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		180-190	-	110-130
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Закритий посуд	2		220-240	360	55-65
Свинина для запікання без шкірки, наприклад, зашийок, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		190-200	-	120-140
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження, 1 кг	Решітка	2		210-220	-	40-50
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	130-160
Тушкована яловичина, 1,5 кг	Закритий посуд	2		200-220	-	140-160
Ростбїф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Решітка	2		220-230	-	60-70
Ростбїф, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		240-260	180	30-40
Бургер, 3-4 см заввишки	Решітка	4		3	-	25-30 <sup>3</sup>
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Відкритий посуд	2		170-190	-	50-80
Стегно ягняти без кістки, середнього ступеня просмаження, 1,5 кг	Закритий посуд	2		240-260	<b>1.</b> 360 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 30 <b>2.</b> 35-40
М'ясний рулет, 1 кг + 20 мл води	Відкритий посуд	2		170-190	360	30-40
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	2		170-180	-	20-30

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.<sup>2</sup> Переключіть функцію вентилятора "Хрустка скоринка".<sup>3</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.<sup>4</sup> Перемішайте страву 1–2 рази.

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i> ля	Температура, °C / рівень гри-	Потужність мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
Риба, на грилі, ціла, 300 г, наприклад, форель	Решітка	3		2	90	15-20
Овочі, свіжі, 250 г	Закритий посуд	2		-	600	6-10 <sup>4</sup>
Овочева суміш, 250 г + 25 мл води	Закритий посуд	2		-	600	8-12 <sup>4</sup>
Печена картопля, половинками, 1 кг	Універсальне деко	3		200-220	360	15-20
Варена картопля, порізна на 4 частини, 500 г	Закритий посуд	2		-	600	12-15 <sup>4</sup>
Довгозернистий рис, 250 г + 500 мл води	Закритий посуд	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 7-9 <b>2.</b> 13-16
Ціле пшоно, 250 г + 600 мл води	Закритий посуд	2		-	<b>1.</b> 600 <b>2.</b> 180	<b>1.</b> 8-10 <b>2.</b> 5-10
Полента або кукурудзяна крупа, 125 г + 500 мл води	Закритий посуд	2		-	600	6-8 <sup>4</sup>

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.

<sup>2</sup> Переключіть функцію вентилятора "Хрустка скоринка".

<sup>3</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.

<sup>4</sup> Перемішайте страву 1–2 рази.

## Десерт

### Приготування йогурту

1. Вийміть з робочої камери приладдя та підвісні каркаси.
2. 1 л молока (3,5 % жиру) розігрійте на варильній поверхні до 90 °C і дайте охолонути до 40 °C. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °C.
3. Додайте у молоко 150 г йогурту, який щойно з холодильника.
4. Розкладіть масу у маленькі ємності, наприклад, у чашки або невеликі склянки.
5. Накрийте посуд фольгою, наприклад, харчовою плівкою.
6. Поставте посуд на дно робочої камери.
7. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
8. Після приготування залиште йогурт охолоджуватися у холодильнику принаймні на 12 годин.

### Приготування пудингу з порошку для пудингу

1. Використовуйте високий посуд, придатний для використання у мікрохвильовій печі.
2. Змішайте в посуді порошок для пудингу з усім молоком та цукром.
3. Поставте посуд на решітку у робочу камеру.
4. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
5. Якщо молоко підніметься, активно розмішайте.

6. Повторюйте процедуру, поки не буде досягнуто потрібної консистенції.




### Приготування у мікрохвильовій печі попкорну

#### **УВАГА! – Небезпека опіків!**

Герметично запаена упаковка продуктів може лопнути.

- ▶ Завжди дотримуйтесь вказівок, зазначених на упаковці.
  - ▶ Щоб вийняти страву з робочої камери, використовуйте прихватки.
1. Використовуйте жаростійкий плаский скляний посуд. Не використовуйте порцелянові або сильно вигнуті тарілки.
  2. Покладіть мішок з попкорном на посуд відповідно до інструкцій на упаковці.
  3. Налаштуйте прилад відповідно до рекомендованих установок.
  4. В залежності від продуктів та їх кількості регулюється час приготування.
  5. Щоб запобігти пригорянню попкорну, через 1½ хвилини вийміть мішок з попкорном і струсіть.
  6. Поставте пакет з попкорном назад у піч і дайте йому знову надутися.
  7. Якщо ви чуєте звук від попкорну кожні 2-3 секунди, вимкніть прилад і вийміть мішок з попкорном з печі.
  8. Після приготування протріть робочу камеру.

**Рекомендовані налаштування для десертів, компотів**

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Пудинг з порошку для пудингу	Закритий посуд	2		-	600	5-8 <sup>1</sup>
Йогурт	Порційні формочки	Дно робочої камери		40-45	-	8-9 год
Попкорн для мікрохвильової печі, 1 пакет 100 г <sup>2</sup>	Відкритий посуд	2		-	600	4-6

<sup>1</sup> Перемішайте страву 1–2 рази.<sup>2</sup> Покладіть закритий пакунок на посудину.**30.7 Спеціальні види приготування**

Інформація та рекомендовані налаштування для спеціальних видів приготування, наприклад, томління.

**Томління**

Готуйте ніжні страви за низької температури, наприклад, ніжну яловичину, телятину, свинину, баранину або птицю.

**Томління птиці або м'яса**

**Зауваження:** Режим з затримкою кінця приготування для виду нагрівання «Томління/слабке нагрівання» неможливий.

**Вимога:** Робоча камера холодна.

1. Використовуйте свіже м'ясо без кісток.
2. Встановіть посуд на решітку у робочу камеру на рівень 2.
3. Попередньо розігрійте робочу камеру та посуд протягом прибл. 15 хвилин.
4. Обсмажте м'ясо на гарячій конфорці з усіх боків.
5. Відразу покладіть м'ясо у розігрітий посуд в робочу камеру.

Щоб температура у робочій камері залишалася рівномірною, тримайте дверцята під час томління зачиненими.

**Поради щодо томління**

Тут ви знайдете поради для отримання ідеального результату при томлінні.

Побажання	Порада
Ви бажаєте приготувати у режимі томління качине філе.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Покладіть холодне качине філе на сковорідку.</li> <li>■ Спочатку обсмажте з боку шкірки.</li> <li>■ Готуйте качине філе у режимі томління.</li> <li>■ Після томління підсмажте качине філе на грилі до хрумкої шкірки 3–5 хвилин.</li> </ul>
Ви бажаєте подавати соковите м'ясо якомога теплішим.	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Підігрійте посуд, в якому подаватимете страву.</li> <li>■ Подавайте його з дуже гарячим соусом.</li> </ul>

**Рекомендовані налаштування для томління**

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Тривалість смаження, хв	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Качине філе рожеве, по 300 г	Відкритий посуд	2	6-8		90 <sup>1</sup>	-	45-60
Свиняче філе, цілий шматок	Відкритий посуд	2	4-6		80 <sup>1</sup>	-	45-70
Яловиче філе, 1 кг	Відкритий посуд	2	4-6		80 <sup>1</sup>	-	90-120
Медальйони телячі, 4 см завтовшки	Відкритий посуд	2	4		80 <sup>1</sup>	-	30-50
Спинна частина ягняти, надрізана, по 200 г	Відкритий посуд	2	4		80 <sup>1</sup>	-	30-45

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад.

## Розморожування

Розморожуйте заморожені продукти у приладі.

### Вказівки щодо розморожування

- За допомогою режиму роботи "«Режим мікрохвиль»" можна розморожувати фрукти, овочі, птицю, м'ясо, рибу та випічку глибокого замороження.
- Перед розморожуванням вийміть продукти з упаковки.
- Застосовуйте термостійкий посуд, придатний для роботи у мікрохвильовій печі.

- Рекомендовані налаштування чинні для їжі температури заморожування (-18 °C).
- Розморожування відбувається ефективніше, якщо виконується в кілька етапів. Ці етапи зазначені один за одним в рекомендованих налаштуваннях.
- Страви потрібно 1-2 рази перевернути або перемішати. Великі шматки потрібно перевернути декілька разів. Розділіть їжу. Вийміть вже розморожені шматки з робочої камери.
- Розморожені продукти залиште ще на 10 – 30 хвилин у вимкненому приладі для того, щоб температура продукту стала рівномірною.

### Рекомендовані налаштування для розморожування

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → Стор. 11	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Хліб, 500 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Булочки	Решітка	2		140-160	90	2-4
Пиріг із соковитою начинкою, 500 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10-15
Пиріг, із несоковитою начинкою, 750 г	Відкритий посуд	2		-	90	10-15
Курча, ціла тушка, 1,3 кг	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10-15 <sup>1</sup>
М'ясо, великий шматок, наприклад, печеня, сире м'ясо, 1 кг	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20-30 <sup>1</sup>
Фарш, змішаний, 500 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15 <sup>1</sup>
Риба, ціла, 300 г	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15 <sup>1</sup>
Ягоди, 300 г	Відкритий посуд	2		-	180	5-10
Розтоплення масла, 125 г	Відкритий посуд	2		-	90	7-9

<sup>1</sup> Переверніть страву після 1/2 загального часу.

## Розігрівання у мікрохвильовій печі

За допомогою мікрохвильової печі можна розігріти страву або у декілька етапів розморозити та розігріти продукти.

### Вказівки щодо розігрівання у мікрохвильовій печі

- Використовуйте закритий посуд, придатний для готування у мікрохвильовій печі.
- Страву потрібно 2-3 рази перевернути або перемішати.
- Після розігрівання залиште страву 1-2 хвилини постояти.
- Страви віддають тепло посуду. Посуд може сильно нагрітися.
- При розігріванні дитячого харчування зважайте на такі вказівки:
  - Встановлюйте пляшечки на решітку без соски або кришки.
  - Після розігрівання добре струсіть або перемішайте дитяче харчування.
  - Обов'язково перевірте температуру їжі.

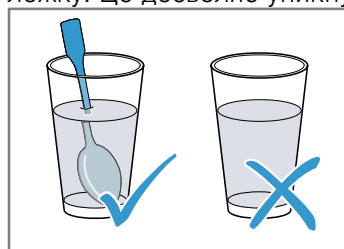
- Насухо протріть робочу камеру після розігрівання.

### УВАГА! – Небезпека опіку!

При нагріванні рідини може виникнути затримка кипіння. Це означає, що температура кипіння досягається без піднімання типових бульбашок пари.

Рекомендується дотримуватися обережності навіть при незначному струсі ємності. Гаряча рідина може раптово почати сильно кипіти і бризкати.

- ▶ При розігріванні рідини завжди кладіть у ємність ложку. Це дозволяє уникнути затримки кипіння.



**УВАГА!**

Торкання металу до внутрішніх поверхонь робочої камери може призвести до утворення іскор, які можуть пошкодити прилад або внутрішнє скло дверцят.

- ▶ Металеві предмети, наприклад ложка в склянці, повинні бути віддалені принаймні на 2 см від стінок робочої камери та внутрішньої сторони дверцят.

**Рекомендовані налаштування для розігрівання та підігрівання**

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Розігрівання напоїв, 200 мл	Відкритий посуд	2		-	макс.	1-3
Розігрівання дитячого харчування, наприклад, пляшечок з молоком, 150 мл	Відкритий посуд	2		-	360	1-3
Овочі, охолоджені, 250 г	Закритий посуд	2		-	600	3-8
Овочі, заморожені, очищені, 250 г	Закритий посуд	2		-	600	8-12
Порційні страви, охолоджені, 1 порція	Закритий посуд	2		-	600	4-8
Суп, рагу, охолоджені, 400 мл	Закритий посуд	2		-	600	5-7 <sup>1</sup>
Гарніри, макарони, галушки, картопля, рис	Закритий посуд	2		-	600	5-10
Порційна заморожена страва, 1 порція	Закритий посуд	2		-	600	11-15
Суп, рагу, заморожений 200 мл	Закритий посуд	2		-	600	6-8 <sup>1</sup>
Гарнір, 500 г, наприклад, макарони, галушки, картопля, рис, заморожений	Закритий посуд	2		-	600	7-12
Запіканки, 400 г, наприклад, лазанья, запіканка з картоплі, заморожені	Відкритий посуд	2		180-200	180	20-25

<sup>1</sup> Добре перемішуйте страву.

**Підтримання страв у гарячому стані****Вказівки щодо підтримання в гарячому стані**

- При використанні виду нагрівання "«Підтримання в гарячому стані»" не утворюється конденсат. Не потрібно протирати робочу камеру.

- Страву можна накрити, щоб вона не пересихала.
- Не зберігайте страви у теплі більш ніж 2 години.
- Зважайте на те, що деякі страви під час підтримання в гарячому стані продовжують готуватися.

**30.8 Пробні страви**

Інформація в цьому розділі орієнтована на випробувальні установи з метою полегшення тестування приладу згідно з EN 60350-1 або IEC 60350-1 та відповідно до стандарту EN 60705, IEC 60705.

**Випікання**












- Наведені у таблиці значення налаштування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.



**uk** Для досягнення кращого результату

- Завжди беріть до уваги вказівки щодо попереднього розігрівання, наведені у рекомендованих налаштуваннях. Значення налаштувань дійсні без швидкого розігрівання.
- На початку випікання страви встановлюйте більш низьку температуру.
- Випічка, одночасно вставлена в деках або формах для випікання не повинна бути готовою одночасно.
- Рівні встановлення при випіканні на 2 рівнях:
  - Універсальне деко: рівень 3
  - Деко для випікання: рівень 1
  - Форми на решітці:
    - перша решітка: рівень 3
    - друга решітка: рівень 1
- Рівні встановлення при випіканні на 3 рівнях:
  - Деко для випікання: рівень 5
  - Універсальне деко: рівень 3
  - Деко для випікання: рівень 1
- Бісквіт на воді
  - При випіканні на 2 рівнях встановлюйте рознімні форми на решітці одна над одною.
  - В якості альтернативи решітці можна також використовувати деко для готування в режимі Air Fry, яке ми пропонуємо.

#### Рекомендовані налаштування для запікання


Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид нагрівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Тривалість, хв
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 <sup>1</sup>	-	25-40
Фігурне печиво	Деко для випікання	3		140-150 <sup>1</sup>	-	25-40
Фігурне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		140-150 <sup>1</sup>	-	30-40
Фігурне печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		130-140 <sup>1</sup>	-	35-55
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		160 <sup>1</sup>	-	20-30
Дрібне печиво	Деко для випікання	3		150 <sup>1</sup>	-	25-35
Дрібне печиво, 2 рівні	Універсальне деко + Деко для випікання	3+1		150 <sup>1</sup>	-	25-35
Дрібне печиво, 3 рівні	2x Деко для випікання + Універсальне деко	5+3+1		140 <sup>1</sup>	-	35-45
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Бісквіт на воді	Рознімна форма Ø 26 см	2		160-170 <sup>2</sup>	-	25-35
Бісквіт на воді, 2 рівні	2x Рознімна форма Ø 26 см	3+1		150-170 <sup>2</sup>	-	30-50

<sup>1</sup> Попередньо прогрійте прилад 5 хвилин. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

<sup>2</sup> Попередньо прогрійте прилад. Не використовуйте функцію швидкого нагрівання.

## Готування на грилі

### Рекомендовані налаштування для готування на грилі


Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i> ля	Температура, °C / рівень гри- → <i>Стор. 11</i> ля	Потужність мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
Підсмаження тостів	Решітка	5		3 <sup>1</sup>	-	3-5

<sup>1</sup> Не прогрівайте прилад попередньо.




### Приготування з режимом мікрохвиль

- Для перевірки у режимі мікрохвиль вимкніть функцію сушіння в основних установках. → *Стор. 25*



### Рекомендовані налаштування для розморожування з режимом мікрохвиль

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
М'ясо	Відкритий посуд	2		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

### Рекомендовані налаштування для приготування з режимом мікрохвиль

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
Омлет	Відкритий посуд	2		-	1. 360 2. 180	1. 20 2. 20-25
Бісквіт	Відкритий посуд	2		-	600	7-9
М'ясний рулет	Відкритий посуд	2		-	600	22-27

### Рекомендовані налаштування для приготування з поєднанням режиму мікрохвиль

Страва	Приладдя/посуд	Висота	Вид на- грівання → <i>Стор. 11</i>	Температура, °C	Потужність мікрохвиль у Вт	Три- валість, хв
Запikanка з картоплі	Відкритий посуд	2		170-190	360	25-30
Пиріг	Відкритий посуд	2		180-200	180	18-23
Курча	Решітка	2		200-220	360	25-35 <sup>1</sup>

<sup>1</sup> Переверніть страву після 2/3 загального часу.

## 31 Інструкція з монтажу

Під час монтажу приладу зважайте на цю інформацію.

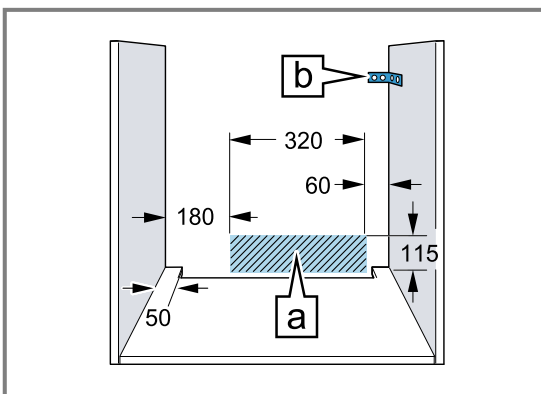


### 31.1 Загальні вказівки щодо монтажу

Дотримуйтеся цих вказівок перед початком встановлення приладу.

- Вбудована шафа не повинна мати задньої стінки за приладом. Необхідно дотримуватися відстані щонайменше 35 мм між стіною та нижньою частиною шафи або задньою стінкою шафи зверху.
- Вентиляційні отвори та всмоктувальні отвори повинні бути відкриті.

- Безпеку експлуатації може гарантувати тільки правильне вбудовування згідно з інструкцією з монтажу. За пошкодження, які виникають через неправильне вбудовування, відповідальність несе майстер-монтажник.
- Не використовуйте ручку дверцят для транспортування або вбудовування.
- Розпакувавши прилад, перевірте його. Якщо прилад було пошкоджено під час транспортування, не під'єднуйте його.
- Перед введенням в експлуатацію зніміть пакувальний матеріал та клейку плівку з робочої камери та дверцят.
- Враховуйте інструкції з монтажу для вбудовування приладдя.
- Меблі, в які вбудовується прилад, повинні витримувати температуру до 95 °С, а панелі меблів, що знаходяться поруч, — до 70 °С.
- Не вбудовуйте прилад за декоративною панеллю або дверцятами меблів. Інакше виникне небезпека перегрівання.
- Перш ніж почати встановлення приладу, виконайте прирізні роботи на меблях. Видаліть стружку. Вона може порушити функціональність електричних елементів.
- Точки підключення приладу повинні знаходитися у заштрихованій зоні **a** або поза зоною монтажу. Незакріплені меблі необхідно закріпити за допомогою стандартного кутка **b** до стіни.



- Для уникнення порізів використовуйте захисні рукавиці. Деталі, що використовуються під час монтажу, можуть мати гострі краї.
- Розміри на малюнках в міліметрах.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека: магнетизм!**



Увага! Вплив магнітних полів!



Особлива увага для людей з кардіостимуляторами

В панелі управління використовуються постійні магніти. Це може вплинути на функціональність електронних імплантатів, наприклад, кардіостимуляторів або інсулінових дозаторів.

- ▶ Людям з електронними імплантатами необхідно триматися на безпечній відстані — принаймні 10 см від панелі управління.

### **⚠ УВАГА! – Небезпека пожежі!**

Застосовувати подовжений кабель живлення й недозволені адаптери небезпечно.

- ▶ Не застосовуйте багатомісні розетки.
- ▶ Використовуйте тільки сертифіковані подовжувачі з мінімальним поперечним перерізом 1,5 мм<sup>2</sup>, що відповідають національним вимогам безпеки.
- ▶ Якщо кабель живлення закороткий, зверніться до сервісного центру.
- ▶ Застосовуйте лише адаптери, які дозволив виробник.

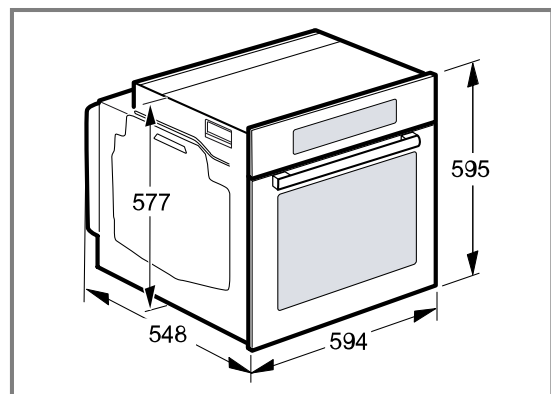
### **УВАГА!**

При перенесенні приладу за ручку дверцят вона може зламатися. Ручка дверцят не витримає вагу приладу.

- ▶ Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят.

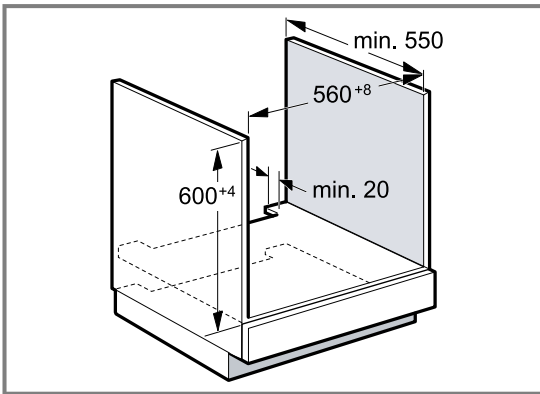
### **31.2 Габарити приладу**

Тут вказані габаритні розміри приладу.



### 31.3 Вбудовування під стільницею

Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення під стільницею.

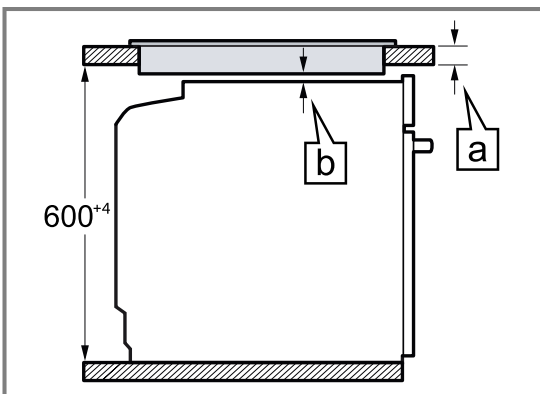


- Для вентиляції приладу потрібно виконати вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Стільниця має бути закріплена на меблях для вбудовування.
- Дотримуйтеся всіх наявних вказівок щодо монтажу варильної поверхні.
- Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

### 31.4 Вбудовування під варильною поверхнею

При установці приладу під варильною поверхнею необхідно дотримуватися обов'язкових мінімальних розмірів, включаючи, при необхідності, розміри опорної конструкції.

На основі обов'язкових мінімальних розмірів **[b]** визначається мінімальна товщина стільниці **[a]**.

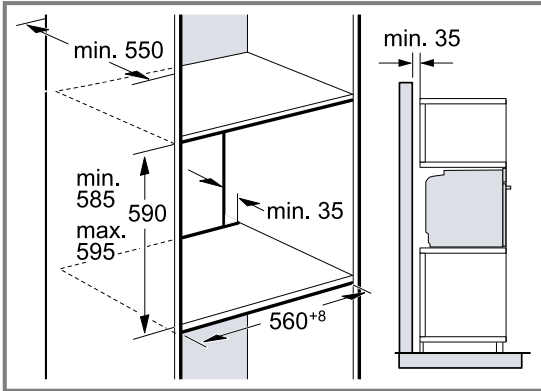


Тип варильної поверхні	a прикріплена в мм	a встановлена врівень у мм	b у мм
індукційної варильної поверхні	37	38	5
Індукційна варильна поверхня з суцільною зоною нагрівання	47	48	5
Газова конфорка	27	38	5 <sup>1</sup>
Електрична варильна панель	27	30	2

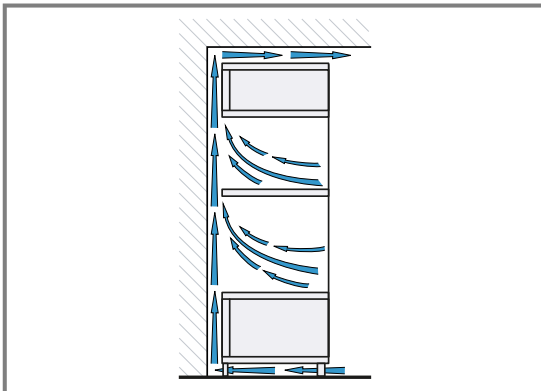
<sup>1</sup> Дотримуйтеся усіх національних інструкцій щодо встановлення варильної поверхні.

### 31.5 Вбудовування у високу шафу

Зверніть увагу на монтажні розміри та інструкції з монтажу під час встановлення у високу шафу.



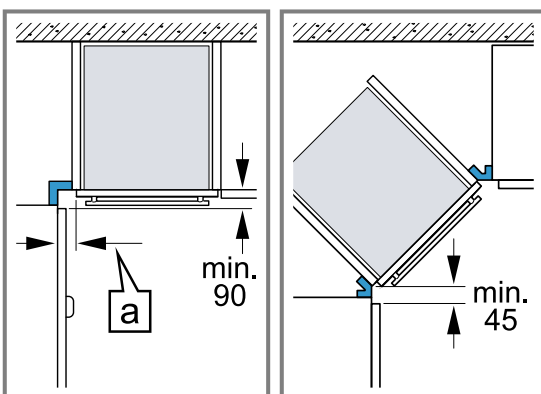
- Для вентиляції приладу необхідні вентиляційні прорізи в перекриттях.
- Щоб забезпечити достатню вентиляцію приладу, у цокольній зоні потрібно зробити вентиляційний отвір не менше 200 см<sup>2</sup>. Для цього слід прорізати панель цоколя або встановити вентиляційну решітку. Слід забезпечити повітрообмін, як показано на ескізі.



- Якщо у високій шафі окрім задньої стінки елементу є додаткові задні стінки, їх потрібно прибрати.
- Встановлюйте прилад на такій висоті, щоб можна було легко зняти приладдя.

### 31.6 Кутовий монтаж

Дотримуйтеся монтажних розмірів і вказівок щодо монтажу.



- Щоб мати змогу відкривати дверцята приладу, під час кутового монтажу зважайте на мінімальні розміри. Розмір [a] залежить від товщини фронтальної панелі і ручки.

### 31.7 Підключення до електромережі

Щоб безпечно виконати під'єднання приладу до електромережі, керуйтеся цими вказівками.

- Прилад відповідає класу захисту I та може підключатися лише через запобіжник.
- Система безпеки із застосуванням запобіжників повинна бути організована згідно з показниками потужності, зазначеними на фірмовій табличці, та з місцевими правилами.
- Під час виконання усіх монтажних робіт прилад повинен бути відключений від електромережі.
- Забороняється використання приладу в приміщеннях, де електрична мережа не обладнана заземлювальним проводом.
- Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті. Прилад дозволяється підключати лише за допомогою кабелів, які постачаються у комплекті.
- Потрібно вставити кабель в задню частину пристрою, так щоб пролунав звук клацання. Кабель на 3 м ви можете придбати в сервісній службі.
- Мережевий кабель можна замінити оригінальним кабелем. Його можна замовити у сервісній службі.
- При монтажі повинна бути забезпечена контактна безпека.
- Якщо дисплей приладу залишається темним, він неправильно підключений. Від'єднайте прилад від електромережі, перевірте точки приєднання.

### Електричне підключення приладу зі штекером з захисним контактом

**Зауваження:** Прилад повинен бути підключений до стаціонарної розетки із заземленими контактами, згідно з настановами.

- ▶ Вставте штекер у розетку з заземлюючим контактом. Якщо пристрій встановлено, до мережевого штекера мережевого кабелю повинен бути забезпечений вільний доступ, або, якщо це неможливо, у стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

### Електричне підключення приладу без штекера з захисним контактом

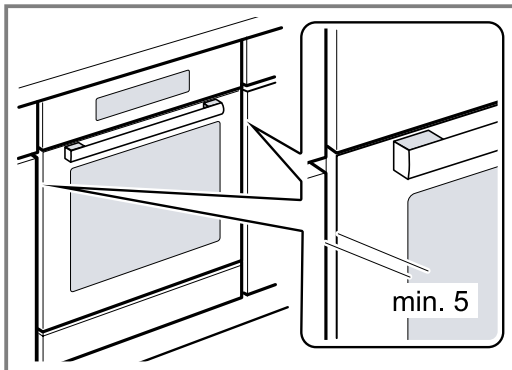
**Зауваження:** Лише кваліфіковані спеціалісти можуть приєднувати прилад. Гарантія не поширюється на шкоду, спричинену неправильним монтажем. У стаціонарно змонтованій електричній системі потрібно встановити роз'єднувач відповідно до місцевих технічних умов.

1. Визначте фазу та нуль на розетці. Неправильне підключення приладу може призвести до його пошкодження.
2. Підключіть відповідно до схеми підключення. Напруга, див. фірмову табличку.
3. Жили мережевого кабелю підключайте відповідно до кольорів:
  - зелено-жовтий = заземлення ⊕

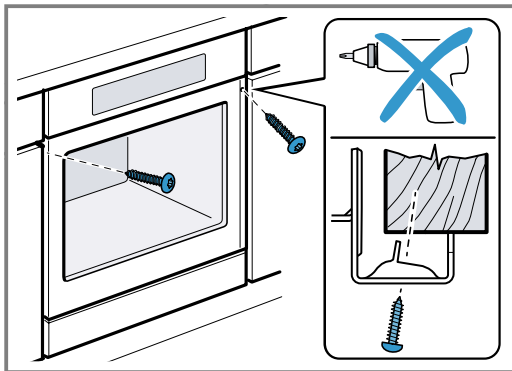
- блакитний = (нуль) нульова жила
- коричневий = фаза (зовнішня жила)

### 31.8 Вбудовування приладу

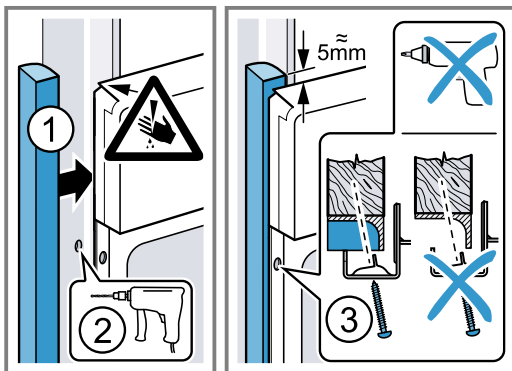
1. Встановіть прилад і відцентруйте його.



2. Щільно пригвинтіть прилад.



3. Для кухонь без ручок з вертикальною планкою:
  - Прикріпіть відповідний шматок наповнювача ①, щоб закрити можливі гострі краї та забезпечити безпечне збирання.
  - Попередньо просвердліть алюмінієві профілі, щоб створити гвинтове з'єднання ②.
  - Закріпіть прилад відповідним гвинтом ③.



**Зауваження:** Щілина між стільницею та приладом не повинна закриватися додатковими планками. На бічних стінках корпусу вбудовуваних меблів не можна кріпити термозахисні смуги.

### 31.9 Демонтаж приладу

1. Відключіть прилад від електромережі.
2. Вигвинтіть кріпильні шурупи.
3. Підніміть прилад і повністю вийміть.







**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Виготовлено компанією BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



**9001648007** (020922)  
uk